

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою
Державного університету
«Житомирська політехніка»
протокол від 30.08.2022 р. №7

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для проведення практичних занять з навчальної дисципліни «КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рекомендовано на засіданні
кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи
29.08.2022р. протокол № 5

Розробник: старший викладач ПAVЛЮК Валентина

Житомир 2022

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Тема 1. Характеристика технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Прийоми кулінарної обробки продуктів.....	5
Тема 2. Механічна обробка сировини та приготування напівфабрикатів.....	5
Тема 3. Технологія приготування перших страв.....	8
Тема 4. Технологія приготування соусів.....	9
Тема 5. Технологія приготування страв та гарнірів із овочів і грибів.....	11
Тема 6. Технологія приготування страв і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.....	13
Тема 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, раків .	15
Тема 8. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів	17
Тема 9. Технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів.....	18
Тема 10. Технологія приготування страв з яєць і кисломолочного сиру.....	20
Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок	22
Тема 12. Технологія приготування солодких страв.....	23
Тема 13. Технологія приготування борошняних страв та кулінарних виробів.....	25
Тема 14. . Технологія приготування кондитерських виробів	27
Тема 15. . Традиції та культура харчування українців.....	28
Тема 16 Традиції та культура харчування народів Європи	28
Тема 17. Традиції та культура харчування народів Азії	33
Тема 18. Традиції та культура харчування народів Америки , Австралії, Африки	37
Контрольні питання з дисципліни.....	42
Рекомендована література.....	44

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Вступ

Метою вивчення дисципліни є формування професійних знань в області кулінарного мистецтва та етнічних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного господарства в цілому .

Завданнями вивчення дисципліни є опанування національних особливостей виробництва традиційних та етнічних страв і кулінарних виробів кухонь народів світу. Надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей харчування народів світу; переліку традиційної та нетрадиційної продовольчої сировини; асортименту кулінарних виробів; способів кулінарно-технологічної обробки; основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих овочів, а також соусів та приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- особливості етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- еволюцію формування кулінарних зон планети;
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;
- еотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;
- основні моделі харчування населення світу;
- загальну характеристику, набір традиційної та етнічної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Європи;
- загальну характеристику, набір традиційної та етнічної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Азії та Африки;
- загальну характеристику, набір традиційної та етнічної продовольчої сировини, способи кулінарно-технологічної обробки, основний асортимент страв національних кухонь Америки;

вміти:

- формувати асортимент страв та виробів у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні особливості та етнічні традиції кухонь народів світу;
- впроваджувати інноваційні технології у виробництві страв та виробів різних країн світу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

- складати меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні

(фахові, предметні) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.

Тема 1. Характеристика технологічного процесу закладів ресторанного господарства. Прийоми кулінарної обробки продуктів.

Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи.

Завдання 1. Ознайомитись зі структурою Збірника рецептур.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів є нормативною базою для роботи закладів ресторанного господарства. Він складається з розділів, у яких наведені рецептури, технології приготування, а також рекомендації з відпуску та оформлення холодних страв і закусок, перших, других і солодких страв. Окремо виділені рецептури гарнірів, соусів, напоїв, борошняних виробів.

Більшість рецептур наведено в трьох варіантах. Вибір варіанту рецептури залежить від попиту, класу та особливостей обслуговування контингенту.

У збірнику рецептури салатів, вінегретів, супів, гарнірів, соусів, солодких страв та більшість напоїв приведені в розрахунку на 1 кг або 1 л. Це дозволяє визначити вихід страви з урахуванням попиту.

Вам необхідно ознайомитися зі Збірником рецептур і визначити:

- структуру Збірника;
- зміст розділів Збірника;
- зміст таблиць.

Запитання для самоконтролю

1. Які розділи містить Збірник рецептур?
2. Що таке сировина?
3. Дайте визначення поняттю «Кулінарний виріб».
4. Дайте визначення поняттю «Готова страва».
5. Дайте визначення поняттю «Напівфабрикат»
6. В якій таблиці ЗР вказані відходи сировини?

Тема 2. Механічна обробка сировини та приготування напівфабрикатів.

Механічна обробка продуктів. Класифікація та характеристика основних прийомів механічної обробки продуктів. Технологічний процес обробки овочів, риби, м'яса, птиці.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Заклад швидкого обслуговування “Ростік’с” спеціалізується на приготуванні страв із птиці. Даний заклад пропонує споживачам такі страви: “Гострі курячі крильця”, “Курячі ніжки”, котлета по- київськи, “Шашлик

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

курячий”. Відомо, що заклад працює на напівфабрикатах, які завозяться з фабрики-кухні.

Укажіть перелік напівфабрикатів, які слід замовити шеф-кухарю даного закладу швидкого обслуговування:

- курчата випотрошені цілі;
- кури порційними шматками;
- кури дрібними шматками;
- філе курки натуральне;
- індичка напіввипотрошена;
- тушки гусей цілі випотрошені;
- тушки качок цілі випотрошені;
- качки порційними та дрібними шматками.

Завдання 2.

Ресторан “Швидко” працює на напівфабрикатах. Із нижченаведеного переліку продукції **вказіть, що саме** слід замовити шеф-кухарю ресторану “Швидко” для приготування таких страв: “Вареники з капустою”, “Шніцель по-столичному”, “Вінегрет”.

- Борошно 1 сорту.
- Борошно вищого гатунку.
- Котлетне м’ясо яловичини та свинини.
- Філе курки натуральне.
- Кури напіввипотрошені цілі.
- Рябчики порційними шматками.
- Овочі відварені, нарізані та заморожені.
- Нирки яловичі морожені.
- Капуста червонокачанна свіжа шаткована (для салату).
- Капуста білокачанна свіжа сира обчищена.
- Капуста білокачанна свіжа шаткована (для салату).
- Цибуля ріпчаста свіжа сира обчищена.
- Цибуля зелена свіжа обчищена.
- Морква сира обчищена.
- Морква варена в шкірці.
- Огірки свіжі необчищені.
- Перець солодкий свіжий сирий шаткований (для салату).
- Салат-крес.
- Буряки обчищені, варені цілими.

Завдання 3. Шеф-кухарю шкільної їдальні слід замовити у м’ясному цеху дрібношматкові напівфабрикати з яловичини та свинини. Із нижченаведеного переліку вкажіть дані напівфабрикати:

- грудинка фарширована смажена;
- котлети відбивні;
- котлети натуральні;
- ескалоп;
- азу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

- піджарка;
- біфштекс січений;
- биточки по-селянському;
- шашлик;
- гуляш;
- бефстроганов;
- ромштекс;
- антрекот;
- лангет;
- рагу;
- плов;
- гуляш, печеня по-домашньому;
- люля-кебаб;
- шніцель натуральний січений;
- котлети полтавські.

Завдання 4. Кухарю слід помити, **почистити** та подрібнити хрін, але його коріння зав'яло. Що слід зробити кухарю, щоб освіжити коріння та виконати дане завдання?

Завдання 5. Кухарю м'ясного цеху слід зашпигувати м'ясо морквою. Яку форму нарізання моркви краще використати:

- соломку;
- брусочки;
- кубики?

Завдання 6. Кухарю слід нарізати моркву, цибулю, буряки, капусту та картоплю для приготування борщу українського.

- Укажіть форму нарізання овочів.

Завдання 7. Кухарю потрібно нарізати буряки, капусту білокачанну свіжу, картоплю та моркву для приготування борщу полтавського з галушками.

- Укажіть форму нарізання овочів.

Завдання 8. Шеф-кухар отримав дуже солоні оселедці.

- Що треба зробити, щоб покращити їх смак?

Завдання 9. Для смаження у фритюрі слід запанірувати порційні шматки риби.

Укажіть, який вид паніровки доцільніше використати:

- борошно;
- сухарі;
- суміш борошна та сухарів;
- борошно, льезон, паніровка червона чи біла (подвійна паніровка).

Завдання 10. Шеф-кухар отримав кальмари морожені. Після розморожування кухар промив їх холодною водою, але плівка погано відокремлюється.

- Укажіть, як краще відокремити плівку у кальмарів?

Запитання для самоконтролю

1. Як можна використати відходи при механічній обробці овочів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

- (картоплі, буряка, моркви)?
2. Які рибні відходи відносять до харчових? Як використовують харчові рибні відходи?
 3. Назвіть порційні напівфабрикати з яловичини та свинини.
 4. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини та свинини.
 5. Назвіть основні відмінності між натуральною січеною масою з м'яса та котлетною.

Модуль 2. Технологічний процес приготування та подавання кулінарної продукції.

Тема 3. Технологія приготування перших страв.

Значення супів у харчуванні, їх класифікація. Заправні супи, характеристика, загальні правила приготування. Борщі, характеристика, підготовка напівфабрикатів, технологічний процес приготування, правила подавання, асортимент, вимоги до якості.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. У ресторані відвідувач замовив борщ. Офіціант подав йому борщ кіровоградський з грінками, але відвідувач вимагає в офіціанта подати борщ український з пампушками.

Чому виникло це непорозуміння? Як потрібно діяти в даній ситуації?

Завдання 2. У ресторані відвідувач замовив борщ львівський. Офіціант подав борщ у тарілці глибокій столовій, а сосиски, нарізані скибочками, - окремо на тарілці пиріжковій. Відвідувач почав вимагати, щоб йому подали борщ разом із сосисками в одній тарілці глибокій.

Чиї дії можна вважати правильними в даній ситуації?

Завдання 3. У ресторані відвідувач замовив борщ. Офіціант подав йому борщ волинський з яловичиною, сметаною та дрібнонарізаною зеленню. Відвідувач поскаржився, що у страві немає картоплі.

Як вирішити дану ситуацію?

Завдання 4. У кафе офіціант подав відвідувачу замовлений суп молочний, що має запах підгорілого молока з розвареною крупною рисовою. У книзі відгуків та пропозицій відвідувач висловив скаргу й звернувся з проханням замінити поданий йому суп на інший.

Як можна було попередити виникнення такої ситуації?

Завдання 5. У ресторані відвідувач замовив борщ український з пампушками. Скуштувавши борщ, він звернувся до офіціанта з проханням замінити страву, оскільки вона має коричневий колір, що виникає після багаторазового кип'ятіння борщу; смак борщу - кислий, пересолений; відчувається запах підгорілої цибулі та моркви.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Як вирішити дану ситуацію, щоб задовольнити запит відвідувача?

Завдання 6. У ресторані “Вітряк” група відвідувачів замовила куліш пшоняний із м’ясом, але при споживанні страви виявилось, що пшоно недоварене, м’ясо тверде та жорстке.

Як потрібно діяти метрдотелю, реагуючи на скарги відвідувачів?

Завдання 7. У ресторані відвідувач замовив борщ зелений. Офіціант подав йому борщ із круто звареним яйцем, дрібнонарізаною зеленню та сметаною. Борщ має різко виражений кислий смак, недосолений, картопля тверда, недоварена; відчувається запах підгорілої цибулі з морквою. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити подану йому страву на іншу.

Як повинен діяти офіціант у даній ситуації?

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення даних ситуаційних завдань слід скористатися такими джерелами:

■ Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000; розд. “Перші страви”. - С. 48 - 83;

За назвою першої страви у кожному із завдань слід знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання відповідного супу. Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування. Після цього слід вирішити ситуаційні завдання.

Запитання для самоконтролю

1. Який вихід супів у закладах ресторанного господарства?
2. Як подають супи з пампушками, пиріжками, профітролями?
3. На який вихід супів розраховані рецептури Збірників рецептур?
4. Як виконати взаємозаміну продуктів при приготуванні перших страв?
5. Як розрахувати кількість продуктів масою бруто та нетто для приготування супу?

Тема 4. Технологія приготування соусів

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Принципи добору соусів до страв.

Технологічний процес приготування та використання червоних, білих соусів, вимоги до якості.

Технологічний процес приготування, використання, вимоги до якості соусів грибних, сметанних, молочних.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Офіціант порекомендував відвідувачу до котлет полтавських соус червоний основний. При споживанні соусу виявилось, що він має непротерті грудочки борошна завареного, непротерті овочі, пересолений. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити йому соус на інший.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації? Який соус варто

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

порекомендувати відвідувачу?

Завдання 2. Для бенкету в ресторані група відвідувачів замовила крокети картопляні з соусом. Метрдотель порекомендував до страви соус грибний із томатами.

Чи можна вважати правильною пораду офіціанта? Дайте характеристику технології приготування соусу грибного.

Завдання 3. У ресторані відвідувач замовив рибу припущену з рисом і звернувся до офіціанта з проханням порекомендувати йому соус. Офіціант порадив соус грибний.

Чи правильно вчинив офіціант?

Завдання 4. У ресторані відвідувач замовив язик відварений з гарніром та соусом червоним основним. Колір соусу - кремовий, соус пересолений, слабковиражений аромат пасерованих овочів і спецій.

Чи відповідає якість соусу органолептичним показникам? Ваші дії як адміністратора зали?

Завдання 5. У ресторані група відвідувачів замовила птицю відварену, котлети з телятини, котлети з дичини, шніцель столичний із птиці.

Який соус до даних страв доречно порекомендувати відвідувачам?

Завдання 6. У кафе група відвідувачів замовила такі страви: котлети м'ясні, сосиски, сардельки відварені, свинину смажену.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 7. У ресторані група відвідувачів замовила такі гарячі страви: філе з гарніром, лангет з гарніром, котлети, биточки січені з гарніром.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 8. У ресторані група відвідувачів замовила такі гарячі страви: ескалоп з гарніром, лангет з гарніром, мозок- фрі, баранячу грудинку-фрі, котлети, биточки січені, чахохбілі.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 9. У ресторані відвідувачі замовили м'ясо відварене з овочами відвареними, філе з гарніром, антрекот із гарніром.

Порекомендуйте соус до даних страв.

Завдання 10. Порекомендуйте суміші масляні для таких закусок на бенкет-фуршеті:

- сандвічі;
- канале;
- закуски з яєць.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Для вирішення даних ситуаційних завдань слід скористатися такими джерелами:
 - Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

А.С.К., 2000; розд. “Соуси”. ;

- За назвою першої страви у кожному із завдань слід знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпускання відповідного соусу. Потрібно уважно прочитати назви продуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування. Після цього слід вирішити ситуаційні завдання.

Запитання для самоконтролю

1. Як підбираються соуси для страв?
2. Який вихід соусів?
3. Які види борошняних пасеровок застосовують при приготування соусів?
4. Як визначити кількість сировини масою бруто та нетто для приготування соусів?
5. Як виконують взаємозамінність продуктів при приготуванні соусів?

Тема 5. Технологія приготування страв та гарнірів із овочів і грибів.

Значення овочевих страв і гарнірів у харчуванні, гарніри прості та складні, принципи їх вибору до страв. Загальні правила варіння, смаження овочів. Приготування, асортимент, подавання страв з варених, смажених, тушкованих овочів, вимоги до якості.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Відвідувач кафе замовив запіканку з бобових і картоплі. Офіціант подав запіканку у сковорідці порційній з розтопленим маслом вершковим на тарілці мілкій підставній; стіл засервірував виделкою та ножом столовими.

Чи правильно офіціант подав запіканку відвідувачеві?

Завдання 2. У ресторані група відвідувачів замовила такі страви:

- гриби в соусі сметанному;
- бефстроганов із картоплею смаженою;
- рагу з овочів.

Гриби в соусі сметанному офіціант подав у піалах, бефстроганов із картоплею смаженою - у баранчиках, рагу з овочів - у тарілці піріжковій.

При споживанні страв виявилось, що:

- гриби в соусі мають запах і присмак підгорілого борошна, консистенція грибів тверда, несоковита;
- картопля смажена однакової форми нарізання, м'якої консистенції з рівномірно підсмаженою кірочкою;
- смак рагу гострий із запахом парених овочів;
- консистенція овочів дуже м'яка, вони не тримають форми, перетушковані;
- соус - темно-червоний, колір відповідає тушкованим

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

овочам.

Відвідувачі висловили офіціанту скаргу щодо виявлених дефектів.
Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 3. Відвідувач кафе замовив запіканку манну з соусом мигдальним. Скуштувавши страву, відвідувач виявив, що запіканка має підгорілий присмак і запах, дещо кислуватий смак. Відвідувач повідомив про це офіціантові.

Як повинен діяти офіціант у даній ситуації?

Завдання 4. Відвідувач кафе замовив биточки манні. Офіціант подав биточки на тарілці закусочній - 2 шт. на порцію з соусом абрикосовим.

Чи правильно офіціант подав страву відвідувачеві?

Завдання 5. Відвідувач кафе замовив макарони, запечені з сиром. Офіціант подав страву на тарілці мілкій столовій; соус - у соуснику металевому на тарілці піріжковій з ложкою десертною ручкою вправо.

Офіціант засервував стіл виделкою та ножом столовими.

Чи правильно офіціант подав страву відвідувачеві? Який соус порекомендуєте до страви?

Завдання 6. У ресторані відвідувач замовив відварену свинину з кашею рисовою розсипчастою. Офіціант подав страву, але зерна крупи повністю розварені, каша не тримає форми та розпливається по тарілці.

Назвіть вимоги до страви «Каша рисова розсипчаста». Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 7. Завідувач їдальні вирішив скуштувати курку відварену з пюре картопляним. При споживанні виявилось, що пюре картопляне містить грудочки, має синюватий відтінок, консистенція гарніру - однорідна.

Укажіть причини даних дефектів. Якими повинні бути дії офіціанта в даній ситуації?

Завдання 8. Відвідувач ресторану замовив пудинг рисовий і звернувся до офіціанта з проханням підібрати соус до страви.

Який соус слід порекомендувати відвідувачеві до пудингу?

Завдання 9. Кухар приготував рулет картопляний з овочами, але після запікання рулет втратив свою форму: розплився, фарш видніється назовні.

Чи можна таку страву подавати відвідувачам? Як завчасно попередити виникнення такого дефекту?

Завдання 10. У кафе відвідувачі замовили деруни й оладки з кабачків і звернулися до офіціанта з проханням порекомендувати соус до страв. Офіціант подав відвідувачам деруни із соусом білим основним, а оладки з кабачків - із соусом-майонез із корнішонами.

Проаналізуйте підбір соусів до даних страв.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід скористатися такими джерелами:

- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000;

Для вирішення ситуаційних завдань слід ознайомитися з рецептурами, технологіями приготування та правилами подавання страв, виробів.

- Потрібно проаналізувати зміст ситуації, творчо підійти до виконання завдання і, використовуючи набуті навички й уміння, дати вичерпні відповіді на поставлені запитання.

Тема 6. Технологія приготування страв і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.

Підготовка круп, бобових та макаронних виробів до варіння. Загальні правила варіння каш різної консистенції. Приготування, подавання виробів з каш. Правила варіння макаронних виробів та бобових.

Вирішити виробничі ситуації

Завдання 1. Відвідувач кафе замовив биточки манні. Офіціант подав биточки на тарілці закусочній - 2 шт. на порцію з соусом абрикосовим.

Чи правильно офіціант подав страву відвідувачеві?

Завдання 2. Відвідувач ресторану замовив пудинг рисовий і звернувся до офіціанта з проханням підібрати соус до страви.

Який соус слід порекомендувати відвідувачеві до пудингу?

Завдання 3. Відвідувач кафе замовив запіканку манну з соусом мигдальним. Скуштувавши страву, відвідувач виявив, що запіканка має підгорілий присмак і запах, дещо кислуватий смак. Відвідувач повідомив про це офіціантові.

Як повинен діяти офіціант у даній ситуації?

Завдання 4. Відвідувач кафе замовив запіканку з бобових і картоплі. Офіціант подав запіканку у сковорідці порційній з розтопленим маслом вершковим на тарілці мілкій підставній; стіл засервірував виделкою та ножом столовими.

Чи правильно офіціант подав запіканку відвідувачеві?

Завдання 5. Відвідувач кафе замовив макарони, запечені з сиром. Офіціант подав страву на тарілці мілкій столовій; соус - у соуснику металевому на тарілці піржковій з ложкою десертною ручкою вправо.

Офіціант засервірував стіл виделкою та ножом столовими.

Чи правильно офіціант подав страву відвідувачеві? Який соус

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

порекомендуєте до страви?

Завдання 6. У ресторані відвідувач замовив відварену свинину з кашею рисовою розсипчастою. Офіціант подав страву, але зерна крупи повністю розварені, каша не тримає форми та розпливається по тарілці.

Назвіть вимоги до страви «Каша рисова розсипчаста». Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 7. Завідувач їдальні вирішив скуштувати курку відварену з пюре картопляним. При споживанні виявилось, що пюре картопляне містить грудочки, має синюватий відтінок, консистенція гарніру - однорідна.

Укажіть причини даних дефектів. Якими повинні бути дії офіціанта в даній ситуації?

Завдання 8. У ресторані група відвідувачів замовила такі страви:

- гриби в соусі сметанному;
- бефстроганов із картоплею смаженою;
- рагу з овочів.

Гриби в соусі сметанному офіціант подав у піалах, бефстроганов із картоплею смаженою - у баранчиках, рагу з овочів - у тарілці пірижковій.

При споживанні страв виявилось, що:

- гриби в соусі мають запах і присмак підгорілого борошна, консистенція грибів тверда, несоковита;
- картопля смажена однакової форми нарізання, м'якої консистенції з рівномірно підсмаженою кірочкою;
- смак рагу гострий із запахом парених овочів;
- консистенція овочів дуже м'яка, вони не тримають форми, перетушковані;
- соус - темно-червоний, колір відповідає тушкованим овочам.

Відвідувачі висловили офіціанту скаргу щодо виявлених дефектів.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 9. Кухар приготував рулет картопляний з овочами, але після запікання рулет втратив свою форму: розплився, фарш видніється назовні.

Чи можна таку страву подавати відвідувачам? Як завчасно попередити виникнення такого дефекту?

Завдання 10. У кафе відвідувачі замовили деруни й оладки з кабачків і звернулися до офіціанта з проханням порекомендувати соус до страв. Офіціант подав відвідувачам деруни із соусом білим основним, а оладки з кабачків - із соусом-майонез із корнішонами.

Проаналізуйте підбір соусів до даних страв.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід скористатися такими джерелами:

- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000;
- Для вирішення ситуаційних завдань слід ознайомитися з рецептурами, технологіями приготування та правилами подавання страв, виробів.
- Потрібно проаналізувати зміст ситуації, творчо підійти до виконання завдання і, використовуючи набуті навички й уміння, дати вичерпні відповіді на поставлені запитання.

Запитання для самоконтролю

1. Як поділяють каші за консистенцією?
2. Які каші готують на молоці?
3. Як розрахувати кількість рідини для приготування в'язкої каші?
4. Як розрахувати кількість крупи для приготування розсипчастої каші?
5. Які вимоги до каші різної консистенції?

Тема 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, раків.

Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація. Правила варіння, припускання, смаження, запікання риби. Підготовка до подавання. Гарніри та соуси, вимоги до якості. Показники якості, умови і термін реалізації.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Кухар приготував рибу відварену зі шкірою цілою, але вона деформувалася.

Риба смажена порційними кусками теж деформувалася (шкіра скрутилася назовні).

Поясніть, у зв'язку з чим це сталося. Як уникнути подібних дефектів? Чи можна відпускати таку рибу споживачам?

Завдання 2. Кухар відварив форель, але вона не зберегла свій колір.

Чому це сталося? Як можна було попередити втрату кольору в даному випадку?

Завдання 3. Відвідувач запитав офіціанта про те, як визначають готовність риби вареної. Відповідь була такою: "Готовність риби визначають проколюванням кухарською голкою в найтовшій частині. У місці проколювання має виділятися світло-коричневий сік".

Прокоментуйте, чи правильною була відповідь офіціанта на запитання відвідувача.

Завдання 4. Група відвідувачів ресторану замовила для бенкету рибу (стерлядь) відварену цілою. Офіціант подав рибу на блюді металевому прогрітому з гарніром: картоплею-фрі, рагу овочевим, горошком зеленим. Рибу

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

полито соусом польським, прикрашено вареними раками, грибами, лимоном і зеленню петрушки.

Проаналізуйте подавання офіціантом замовлення відвідувачам.

Завдання 5. Група відвідувачів ресторану замовила для бенкету щуку фаршировану (цілою). Офіціант подав рибу на блюді фарфоровому круглому у цілому вигляді, поряд гарнір. Соус офіціант подав окремо у соуснику фарфоровому на тарілці піріжковій з ложкою десертною ручкою вправо.

Підберіть гарнір та соус до страви. Проаналізуйте подавання офіціантом замовлення відвідувачеві.

Завдання 6. Відвідувач ресторану замовив рибу смажену на решітці гриля. Підберіть гарнір та соус до страви. Вкажіть подавання замовлення відвідувачеві.

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив рибу, смажену в тісті. Розкрийте технологію приготування та подавання страви.

Завдання 8. Складіть технологічну карту на фірмову страву риби.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід скористатися такими джерелами:

- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000;
- Для вирішення ситуаційних завдань слід ознайомитися з рецептурами, технологіями приготування та правилами подавання страв, виробів.
- Потрібно проаналізувати зміст ситуації, творчо підійти до виконання завдання і, використовуючи набуті навички й уміння, дати вичерпні відповіді на поставлені запитання.

Запитання для самоконтролю

1. Яку рибу відварюють цілою?
2. Назвіть особливості припускання риби.
3. Як підготувати рибу для смаження у фритюрі?
4. Назвіть асортимент страв зі смаженої, тушкованої риби.
5. Назвіть асортимент страв із рибної січеної маси.
6. Назвіть асортимент страв із нерибних морепродуктів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Тема 8. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів.

Значення м'ясних страв у харчуванні. Чинники, що впливають на формування якості страв із м'яса. Правила варіння, смаження, тушкування, запікання м'ясних продуктів, визначення готовності. Гарніри, соуси, оформлення, презентація та вимоги до якості страв з м'яса.

Вирішіть виробничі ситуації:

Завдання 1. Відвідувач замовив офіціантові яловичину відварену з гарніром та соусом.

Порекомендуйте гарнір та соус до даної страви.

Завдання 2. Відвідувач ресторану замовив біфштекс із цибулею. Порекомендуйте гарнір та соус до даної страви, підберіть посуд для подавання.

Завдання 3. Відвідувач замовив лангет із гарніром. Офіціант подав замовлення так: на тарілці мілкій столовій - картопля смажена, горошок зелений, огірок солоний. Лангет (два шматки) покладено поряд на двох крутонах хліба пшеничного, полито соком м'ясним.

Офіціант подав соус сметанний окремо у соуснику фарфоровому на тарілці піріжковій з паперовою серветкою та ложкою чайною ручкою вправо.

Проаналізуйте подавання офіціантом страви відвідувачеві.

Завдання 4. Кухар смажив антрекоти, але м'ясо не зберегло форми, поскручувалося.

У зв'язку з чим це сталося? Укажіть причину.

Завдання 5. Відвідувач замовив ромштекс із гарніром. Офіціант подав м'ясо на тарілці мілкій столовій зі складним гарніром. Відвідувач звернув увагу на те, що паніровка повідставала від м'яса у кількох місцях.

Відвідувач відмовився від страви, мотивуючи тим, що замовляв м'ясо без паніровки.

Проаналізуйте поведінку відвідувача та офіціанта в даній ситуації.

Завдання 6. Відвідувач замовив рагу із баранини. Офіціант подав страву у баранчику з гарніром (овочами тушкованими) та соусом. Офіціант поставив баранчик на тарілку підставну.

Відвідувач, споживаючи страву, висловив незадоволення, яке полягало в тому, що овочі тверді та несоковиті, а м'ясо жорстке.

Укажіть причину зауважень, зроблених відвідувачем. Чи можна вважати їх доречними та суттєвими?

Завдання 7. Кухар ресторану зварив язики яловичі, залишив їх у бульйоні до охолодження. Потім він не зміг зняти з них шкірку, тому що язики дуже погано чистилися.

У чому полягає причина такого явища?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Завдання 8. Кухар приготував піджарку, але м'ясо страви дуже жорстке, поскручувалося.

У зв'язку з чим це сталося? Укажіть причину.

Завдання 9. Відвідувач кафе замовив запіканку картопляну. Офіціант подав запіканку на тарілці мілкій столовій з маслом вершковим. Споживач запитав у офіціанта: “Чому запіканка не зберегла своєї форми, розпливлася під час запікання?”

Яку відповідь офіціант повинен дати відвідувачеві?

Завдання 10. Скласти технологічну карту на фірмову страву з м'яса.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати знання з даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією приготування, правилами подавання страв, виробів з м'яса, а також особливостями подавання бенкетних страв, використовуючи матеріали таких джерел:

• Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 135 - 168;

- підручник “Кулінарія”. - С. 249 - 275;

Запитання для самоконтролю:

1. Назвіть асортимент страв із вареного, тушкованого м'яса.
2. Як визначити готовність вареного м'яса?
3. Які соуси рекомендують до жирного відвареного м'яса?
4. Як подають язик відварений?
5. Назвіть асортимент страв із січеної маси.

Тема 9. Технологія приготування страв із сільськогосподарської птиці, дичини та кролів.

Технологічний процес приготування та подавання страв з відварної та смаженої птиці, кролів, вимоги до якості.

Асортимент, технологія приготування, подавання нових фірмових страв із птиці.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Відвідувач замовив птицю відварену з гарніром та соусом і звернувся з проханням підібрати гарнір та соус до страви. Офіціант запропонував картоплю смажену, соус цибулевий.

Проаналізуйте підбір гарніру та соусу до даної страви.

Завдання 2. У ресторані відвідувачі замовили курчата в сметані. Офіціант подав курчата зі сметаною та з комбінованим гарніром. Поблизу кісточок курчат відвідувачі помітили рожевий колір, а м'ясо було жорстке.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Відвідувачі звернулися до офіціанта з проханням замінити страву на іншу.
Проаналізуйте дану ситуацію.

Завдання 3. У ресторані відвідувачі замовили курчата з яблуками у сметані. У поданій страві яблука розварилися (яблука зі шкірочкою та насіннєвим гніздом). На гарнір подано картоплю-фрі, огірки солоні.

Проаналізуйте дану ситуацію.

Завдання 4. Для бенкету в ресторані відвідувачі замовили гуску фаршировану.

Укажіть, яким гарніром краще зафарширувати гуску. Як доречніше подати страву для бенкету?

Завдання 5. Для бенкету відвідувачі замовили страву - курчата-табака.

Підберіть гарнір та соус до даної страви. Укажіть правила подавання страви.

Завдання 6. Кухар отримав замовлення - приготувати такі страви:

- шніцель столичний;
- птиця, тушкована в соусі з овочами;
- чахохбілі.

Укажіть, із яких частин тушки курки слід приготувати дані страви.

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив котлети з філе птиці смажені.

Підберіть гарнір та посуд для відпускання даної страви.

Завдання 8. Скласти технологічну карту на фірмову страву з птиці.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати теоретичний матеріал з даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурою, технологією приготування та правилами подавання страв, виробів із сільськогосподарської птиці, кроликів, використовуючи матеріали таких джерел:

- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 268 - 273;
- підручник “Кулінарія”. - С. 275 - 280;

Запитання для самоконтролю:

1. Назвіть асортимент страв з птиці.
2. Як подають страви із філе птиці?
3. Назвіть асортимент виробів із січеної маси з птиці, кролика.
4. Які частини тушки кролика використовують для смаження?
5. Назвіть умови та терміни зберігання січених страв з птиці.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Тема 10. Технологія приготування страв з яєць і кисломолочного сиру.

Правила варіння яєць. Асортимент страв із варених яєць, подавання, вимоги до якості.

Технологічний процес приготування та подавання смажених та запечених страв із яєць, вимоги до якості. Приготування страв із кисломолочного сиру.

Вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. Відвідувач ресторану замовив на сніданок страву - яйця “у мішечок”. Офіціант подав яйце у пашотниці, яку поставив на тарілку закусочну, решту (2 яйця) поклав на тарілку. Офіціант окремо подав масло вершкове та хліб.

Відвідувач почав чистити яйце, але воно витікало зі шкаралупи, оскільки білок у ньому напіврідкий, а жовток - рідкий. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити яйця на інші.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації? Чи відповідають подані яйця замовленим?

Завдання 2. Відвідувач ресторану замовив на сніданок яйця, зварені круто. При споживанні яєць виявилось, що вони дуже погано чистяться.

У зв'язку з чим це сталося? Як кухар повинен був охолодити яйця?

Завдання 3. Відвідувач ресторану замовив офіціанту яйця, зварені круто. Офіціант подав яйця з тріщинами шкаралупи. Відвідувач висловив прохання замінити подані йому яйця на інші, оскільки тріщини є недопустимими вадами варених яєць.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 4. Відвідувач ресторану замовив на сніданок яєчню натуральну. Офіціант подав яєчню у сковорідці порційній, яку поставив на тарілку закусочну з паперовою серветкою. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити страву, оскільки жовтки мають білі плями.

Як пояснити відвідувачеві, що саме є причиною наявності білих плям на жовтку? Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 5. Відвідувач ресторану замовив яєчню з м'ясними продуктами. Офіціант подав її у сковорідці порційній на тарілці закусочній. Яєчня зберегла форму і має напіврідкий жовток; краї яєчні - не підсушені. Відвідувач поцікавився в офіціанта набором м'ясних продуктів та технологією приготування страви.

Яку відповідь повинен дати офіціант на поставлене відвідувачем запитання?

Завдання 6. Відвідувач ресторану замовив на сніданок омлет натуральний. Офіціант подав омлет, политий маслом вершковим, на тарілці мілкій столовій швом донизу. При споживанні відвідувач виявив в омлеті шкаралупу, тому звернувся з проханням замінити страву на іншу.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив на сніданок омлет із сиром. Однак на тарілці з омлетом спостерігається виділення рідини, тому споживач звернувся з проханням замінити страву на іншу.

Як потрібно діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 8. Відвідувач ресторану замовив на сніданок яйця, запечені під соусом молочним. Офіціант подав страву, политу маслом вершковим, у сковорідці порційній. При споживанні страви виявилось, що страва має неприємний підгорілий запах. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити страву.

Як потрібно діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 9. Скласти технологічну карту на фірмову страву з яєць.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією приготування та правилами подавання страв, виробів із яєць та свіжого сиру, використовуючи матеріали таких джерел:

- підручник “Кулінарія”. - С. 281 - 295;
- підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. - С. 313 - 317;
- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 115-118.

Запитання для самоконтролю:

1. Назвіть асортимент холодних страв з сиру.
2. Назвіть асортимент гарячих страв з сиру.
3. Як готують та відпускають вареники з сиром?
4. Назвіть особливості приготування млинчиків з сиром.
5. Назвіть особливості приготування та подавання смажених страв з яєць.

Тема 11. Технологія приготування холодних страв і закусок

Значення холодних страв і закусок у харчуванні, класифікація. Сучасні вимоги до оформлення та презентації страв. Салати, загальні правила приготування та презентації. Асортимент, приготування, показники якості, умови та термін реалізації салатів із свіжих і варених овочів. Приготування салатів-коктейлів та салатів нетрадиційної технології. Приготування та презентація холодних страв з відварної і смаженої риби, м'яса, птиці.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Вирішіть виробничі ситуації

Завдання 1. Відвідувач ресторану звернувся до офіціанта з проханням подати йому на сніданок холодні страви та закуски з гострим смаком.

Запропонуйте відповідний асортимент страв і закусок.

Завдання 2. При складанні меню для бенкету в ресторані замовник висловив бажання включити у меню воловани та корзиночки (тарталетки).

Порекомендуйте продукти для наповнення волованів і тарталеток.

Завдання 3. Шеф-кухар рибного ресторану отримав завдання - скласти меню бенкету.

Порекомендуйте, які холодні закуски та страви слід включити в меню.

Завдання 4. Шеф-кухар ресторану складає меню влітку для бенкету до Дня народження.

Порекомендуйте холодні страви та закуски для бенкету.

Завдання 5. Відвідувач їдальні замовив вінегрет. При споживанні виявилось, що овочі акуратно нарізані скибочками, консистенція овочів м'яка, соковита, але картопля та інші овочі зафарбувались у колір буряка.

Чому так сталося? Як можна цього уникнути?

Завдання 6. Відвідувач ресторану замовив салат картопляний з кальмарами, але кальмари виявились дуже твердими.

Чому це сталося? Укажіть причину та поясніть, як можна було уникнути такої ситуації.

Завдання 7. Для бенкету група відвідувачів ресторану замовила закусочні салати-коктейлі з куркою. Офіціант подав салати-коктейлі на тарілках закусочних; інгредієнти салату нарізані охайно, однієї форми; смак і запах салату в міру солоний, властивий продуктам, які входять до його складу. Колір відповідає складу продуктів. Консистенція соковита, продукти й овочі м'які. Салат полито майонезом.

Відвідувачі висловили скаргу щодо якості та правил подавання салату.

Чому це сталося? Укажіть причину та зробіть висновок.

Завдання 8. Відвідувач ресторану замовив салат-коктейль фруктовий і поцікавився в офіціанта складом інгредієнтів та технологією приготування даної страви.

Дайте відповіді на поставлені відвідувачем запитання.

Завдання 9. У ресторані група відвідувачів замовила ікру зернисту, паюсну, лососеву, сир твердий, асорті м'ясе.

Укажіть посуд для подавання та прибори для розкладання даних страв.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Завдання 10. Скласти технологічну карту на фірмову холодну страву або закуску

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з інгредієнтами та технологією приготування закусок і холодних страв, використовуючи матеріали таких джерел:

- підручник “Кулінарія”. - С. 296 - 333;
- підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”.-С. 321 - 376;
- збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 16-47;

Запитання для самоконтролю

1. Назвіть продукти, які використовуються для приготування холодних страв та закусок.
2. Якими продуктами оформлюються холодні страви та закуски?
3. Який вихід холодних страв та закусок передбачений у Збірниках рецептур?
4. Яких санітарних вимог необхідно дотримуватись при приготуванні холодних страв та закусок?
5. Яка температура подавання холодних страв та закусок?

Тема 12. Технологія приготування солодких страв.

Значення солодких страв у харчуванні, класифікація. Приготування напівфабрикатів для солодких страв. Характеристика речовин, які утворюють желе, способи їх використання. Технологічний процес приготування та подавання холодних желюваних страв, гарячих солодких страв.

Вирішити виробничі ситуації

Завдання 1. Шеф-кухар приготував кисіль середньої густини, але на поверхні киселю утворилася плівка.

Чому так сталося? Як можна було уникнути даного дефекту?

Завдання 2. Шеф-кухар приготував желе фруктово- ягідне, але драгли не дуже добре зберігають форму - ледь підтримують форму.

Чому це сталося? Укажіть причину.

Завдання 3. Шеф-кухар приготував желе багатошарове. Однак кольори шарів виділяються не чітко, а частково змішуються один з одним.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна було цього уникнути?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Завдання 4. Відвідувач кафе замовив яблука, фаршировані сиром свіжим. При запіканні яблука потріскалися, а сир став рідшим і розлився по всій масі яблук.

Чому це сталося? Як можна було попередити виникнення даної ситуації?

Завдання 5. Шеф-кухар приготував самбук абрикосовий, але самбук має нестійку структуру, не дуже застиг. Офіціант подав самбук у вазочці, полив сиропом ягідним.

Чому це сталося? Укажіть причину. Зробіть висновок.

Завдання 6. Відвідувач їдальні замовив кисіль молочний, але кисіль виявився з грудочками та із запахом сирого крохмалю; смак - у міру солодкий. Відвідувач звернувся з проханням замінити кисіль на інший. Офіціант йому в цьому відмовив.

Проаналізуйте дану ситуацію. Зробіть висновок.

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив крем ванільний. Офіціант подав крем, политий сиропом, на тарілці десертній. Крем зберіг форму посуду, в якому його охолоджували, має густу пористу консистенцію білого кольору. Смак солодкий, ніжний, з ароматом ванілі. Консистенція желеподібна, пишна, пориста, з грудочками нерозчиненого желатину, зі згустками завареного яйця.

Відвідувач поскаржився на якість крему та висловив прохання замінити його на інший.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 8. Відвідувач ресторану замовив гарячу солодку страву - яблука у тісті смажені. Офіціант подав страву, зверху посипану пудрою цукровою, на тарілці десертній, накритій паперовою серветкою. Колір на поверхні - темно-коричневий, усередині - білий. При споживанні з'ясувалося, що смак яблук кисло-солодкий, консистенція яблук тверда, кірочка дуже щільна.

Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити подану йому страву на іншу.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 9. Відвідувач ресторану замовив страву - яблука по-київськи. Офіціант подав страву, зверху посипану пудрою цукровою, у сковорідці порційній. При споживанні виявилось, що яблука не обчищено від шкірки, насіннєве гніздо не видалено; консистенція яєць тверда.

Відвідувач висловив скаргу щодо якості страви й звернувся з проханням замінити її на іншу.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 10. Скласти технологічну карту на фірмову солодку страву.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією приготування та правилами подавання солодких страв, гарячих і холодних напоїв, використовуючи матеріали таких джерел:

- підручник “Кулінарія”. - С. 334 - 376;
- підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. -С. 377 -393;
- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 193 - 205;

Запитання для самоконтролю

1. Який вихід солодких страв подано у Збірнику рецептур?
2. Який вихід компотів та киселів?
3. Чим відрізняється технологія приготування желе і мусу?
4. Яка температура подавання гарячих та холодних солодких страв?
5. Як правильно підготувати желатин для використання?

Тема 13. Технологія приготування борошняних страв та кулінарних виробів.

Значення страв і виробів з борошна. Характеристика сировини. Приготування, подавання, показники якості страв із борошна. Технологічний процес приготування дріжджового тіста та виробів. Технологічний процес приготування бездріжджового тіста. Приготування борошняних кулінарних виробів: вареників, пельменів, млинців.

Вирішити виробничі ситуації

Завдання 1. Кондитер приготував кулеб'яку, але поверхня її тріснула і фарш видніється на зовнішній поверхні виробу.

Чому так сталося? Як можна цього уникнути?

Завдання 2. Кондитер приготував біляші з м'ясом. Вироби золотисто-коричневого кольору, добре просмажені, смак і запах властиві піріжкам із фаршем м'ясним, але вироби тріснули й фарш вийшов назовні.

Чому так сталося? Як можна цього уникнути?

Завдання 3. Кондитер приготував піріжки смажені у фритюрі. Форма піріжків - овально-приплюснута, начинка видніється з піріжків, колір - коричневий.

Чи відповідають дані вироби вимогам органолептичної шкали якості?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Завдання 4. Кондитер приготував пончики. Вироби круглої форми, колір - темно-коричневий, зверху посипані пудрою цукровою, м'якушка - щільна, непориста.

Чи відповідають дані вироби вимогам органолептичної шкали якості?

Завдання 5. Кондитер приготував здобу звичайну. Вироби різноманітної форми, добре пропечені, трохи висушені; м'якушка щільна, непориста.

Проаналізуйте температурний режим випікання даних виробів.

Завдання 6. Кондитер випік ватрушки, але вони з боків мають ділянки без кірочки - "притиски".

Укажіть причину дефекту. Як можна цього уникнути?

Завдання 7. Кондитер випік кулеб'яку із дріжджового тіста з великою кількістю цукру та здоби. Кірочка виробу обвуглилася, а всередині кулеб'яка була сирію.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна цього уникнути?

Завдання 8. Кондитер випік пиріжки із дріжджового тіста з різними начинками. Вироби бліді, без кольору.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна цього уникнути?

Завдання 9. Кондитер випік булочки шкільні, але вироби бліді, з тріщинами, запах кислий.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна цього уникнути?

Завдання 10. Кондитер приготував дріжджове тісто; під час бродіння утворився висушений шар на поверхні тіста.

Укажіть причину та спосіб її усунення.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією приготування та правилами подавання солодких страв, гарячих і холодних напоїв, використовуючи матеріали таких джерел:

- підручник "Кулінарія". - С. 334 - 376;
- підручник "Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів". - С. 377 - 393;
- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 193 - 205;

Запитання для самоконтролю

1. Вкажіть асортимент страв, гарнірів, кулінарних виробів з борошна.
2. Назвіть технологію приготування тіста для вареників.
3. З якого тіста готують млинці та млинчики?
4. Назвіть асортимент фаршів для вареників.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

5. Які вироби готують з опарного дріжджового тіста?

Тема 14. Технологія приготування кондитерських виробів

Технологічний процес приготування бісквітного, листкового тіста.
Технологічний процес приготування пісочного, заварного, медового тіста.

Вирішити виробничі ситуації

Завдання 1. Для приготування пиріжків із дріжджового тіста кондитер замісив тісто з борошна зі слабкою клейковиною.

Як це вплине на якість майбутнього виробу?

Завдання 2. Кондитер приготував тісто для ватрушок безопарним способом. Процес бродіння відбувався дуже повільно, а випечені вироби - тверді, непористі.

Чому це сталося? Укажіть причину.

Завдання 3. Кондитер приготував опару для дріжджового тіста із сухих дріжджів, борошна та води. Через 2 год опара не змінилася в об'ємі, бродіння опари майже відсутнє.

Як слід діяти кондитеру в даній ситуації?

Завдання 4. Випечені вироби із дріжджового тіста розпливчасті, плоскі, без глянцею та кольору.

Чому так сталося? Укажіть причину та спосіб її усунення.

Завдання 5. Випечені вироби із дріжджового тіста погано підійшли, погано пропечені, кірочка має надриви.

Чому так сталося? Укажіть причину та спосіб її усунення.

Завдання 6. Кондитер випік пиріжки у пекарській шафі і різними начинками, але вони виявилися висушеними, погано пропеченими.

Чому так сталося? Укажіть оптимальний температурний режим для випікання пиріжків невеликих розмірів.

Завдання 7. Кондитер випік пиріжки із дріжджового тіста із "закалом". Укажіть причину дефекту. Як можна цього уникнути?

Завдання 8. Кондитер приготував булочки бутербродні. Вироби розпливчасті, консистенція тіста непружна, щільна, поверхня - світло-кремового кольору.

Проаналізуйте технологічний процес приготування тіста та температурний режим випікання даних виробів.

Завдання 9. Кондитер випік рулет із маком. Консистенція м'якушки непориста, шари маку добре видно, краї з невеликими надривами, начинка

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

розсипається.

Проаналізуйте технологічний процес приготування даного виробу.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією приготування та правилами подавання солодких страв, гарячих і холодних напоїв, використовуючи матеріали таких джерел:

- підручник “Кулінарія”. - С. 334 - 376;
- підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. -С. 377 - 393;
- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 193 - 205;

Запитання для самоконтролю

1. Який вихід готової продукції вказується у рецептурах штучних виробів?
2. Який вихід готової продукції вказується у рецептурах вагових виробів?
3. Який строк реалізації виробів із масляним кремом?
4. Який строк зберігання кондитерських виробів без оздоблення?
5. Як виконати взаємозамінність яєць меланжем?

Модуль 3. Особливості етнічних кухонь країн світу

Тема 15. Традиції та культура харчування українців

Традиції побуту й особливості харчування українців. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення України. Особливості української національної кухні

Тема 16. Традиції та культура харчування народів Європи

Особливості технології виробництва страв і кондитерських виробів в кухнях Центральної та Східної Європи, Південної Європи та Балканських країн
Особливості використання сировини та харчових продуктів у грузинській, вірменській, азербайджанській кухнях.

Завдання 1. Враховуючи особливості харчування, складіть меню сніданку, обіду та вечері для груп туристів із країн Європи та близького зарубіжжя (на вибір):

- Німеччини;
- Італії;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

- 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.

- 1.1.Рибні з гастрономічних продуктів.
- 1.2.Рибні власного приготування.
- 1.3.3 нерибних продуктів моря.
- 1.4.Овочі натуральні.
- 1.5.Салати.
 - 1.5.1.Рибні.
 - 1.5.2.М'ясні.
 - 1.5.3.Овочеві.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

- 1.6.М'ясні з гастрономічних продуктів.
- 1.7.М'ясні власного приготування.
- 1.8.3 птиці (гастрономія, консерви).
- 1.9.3 птиці власного приготування.
- 1.10.3 субпродуктів (гастрономія, консерви).
- 1.11.3 субпродуктів власного приготування.
- 1.12.3 овочів (консерви).
- 1.13.3 овочів власного приготування.

1.14.Грибні.

1.15.3 яєць.

1.16.Сири.

1.17.Масло вершкове.

1.18.3 кисломолочних продуктів.

2. Гарячі закуски.

2.1. Рибні.

2.2. М'ясні.

2.3. З птиці.

2.4. З субпродуктів.

2.5. Овочеві, грибні.

2.6. Яєчні.

2.7.Борошняні.

3. Перші страви.

3.1. 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.

4.1. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).

4.2. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).

4.3. З птиці (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).

4.4.З субпродуктів.

4.5.Овочеві.

4.6.Борошняні.

4.7.Круп'яні.

4.8.Яєчні.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

4.9.3 сиру селянського.

5. Солодкі страви.

5.1. Гарячі (пудинг, суфле, каша гур'ївська).

5.2. Желе, муси.

5.3. Компоти.

5.4. Креми, збиті вершки.

5.5. Морозиво.

5.6. Плоди та ягоди свіжі.

6. Напої.

6.1. Чай.

6.2. Кава.

6.3. Какао, шоколад.

6.4. Молоко та кисломолочні продукти.

6.5. Холодні напої та соки.

7. Гарніри.

7.1. Овочеві.

7.2. Круп'яні.

7.3. З макаронних виробів.

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.

8.1. Булочки.

8.2. Пиріжки.

8.3. Тістечка, торти: пісочні, заварні, листкові.

8.4. Кекси.

8.5. Хліб (пшеничний, житній).

Зразок меню

Меню сніданку для груп туристів із Грузії

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

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 фруктові-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?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

6. Яким напоям надають перевагу чехи?

7. Що краще запропонувати туристам із Англії на десерт?

Тема 17. Традиції та культура харчування народів Азії

Національні традиції та режим харчування народів Середньої Азії.

Традиції побуту й особливості харчування народів Близького і Далекого Сходу. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії (Китай, Японія). Особливості китайської та японської національної кухні. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії (Індія, країни Індокитаю).

Завдання 1. Складіть меню сніданку, обіду та вечері для груп туристів із країн Азії, Близького та середнього сходу.

- Китай
- Корея
- Японія
- Індія;
- Індонезія
- Туреччина
- Ізраїль

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

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.

- 1.6.Рибні з гастрономічних продуктів.
- 1.7.Рибні власного приготування.
- 1.8.3 нерибних продуктів моря.
- 1.9.Овочі натуральні.
- 1.10.Салати.
 - 1.5.4.Рибні.
 - 1.5.5.М'ясні.
 - 1.5.6.Овочеві.
- 1.8.М'ясні з гастрономічних продуктів.
- 1.9.М'ясні власного приготування.
- 1.10.3 птиці (гастрономія, консерви).
- 1.11.3 птиці власного приготування.
- 1.19.3 субпродуктів (гастрономія, консерви).
- 1.20.3 субпродуктів власного приготування.
- 1.21.3 овочів (консерви).
- 1.22.3 овочів власного приготування.
- 1.23.Грибні.
- 1.24.3 яєць.
- 1.25.Сири.
- 1.26.Масло вершкове.
- 1.27.3 кисломолочних продуктів.

2. Гарячі закуски.

- 2.8. Рибні.
- 2.9. М'ясні.
- 2.10. З птиці.
- 2.11. З субпродуктів.
- 2.12. Овочеві, грибні.
- 2.13. Яєчні.
- 2.14.Борошняні.

3. Перші страви.

- 3.2. Прозорі.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

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.

4.4. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).

4.5. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).

4.6. З птиці (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).

4.10.3 субпродуктів.

4.11.Овочеві.

4.12.Борошняні.

4.13.Круп'яні.

4.14.Яечні.

4.15.3 сиру селянського.

5. Солодкі страви.

5.7.Гарячі (пудинг, суфле, каша гур'ївська).

5.8.Желе, муси.

5.9.Компоти.

5.10.Креми, збиті вершки.

5.11.Морозиво.

5.12.Плоди та ягоди свіжі.

6. Напої.

6.6.Чай.

6.7.Кава.

6.8.Какао, шоколад.

6.9.Молоко та кисломолочні продукти.

6.10.Холодні напої та соки.

7. Гарніри.

7.4.Овочеві.

7.5.Круп'яні.

7.6.З макаронних виробів.

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.

8.6.Булочки.

8.7.Пиріжки.

8.8.Тістечка, торти: пісочні, заварні, листкові.

8.9.Кекси.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

8.10.Хліб (пшеничний, житній).

Зразок меню Меню сніданку для груп туристів із Грузії

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 фруктові-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
Запіданка рисова зі сметаною	150	35,00

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

Хліб пшеничний	30	5.00
----------------	----	------

Директор _____
(підпис)

Завідувач виробництва _____
(підпис)

Бухгалтер _____
(підпис)

Завдання 2 Дайте відповіді на контрольні запитання

Контрольні запитання

8. Який асортимент закусок та холодних страв краще запропонувати туристам із Туреччини?
9. Розкрийте асортимент перших страв для туристів із Аргентини?.
10. Які закуски та холодні страви краще запропонувати туристам із Ізраїлю?
11. Яким м'ясним та рибним стравам віддають перевагу туристи із Індії?
12. Який хліб слід включати до меню туристам із Мексики?
13. Яким напоям надають перевагу Китайці?
14. Що краще запропонувати туристам із Японії на десерт?

Тема 18. Традиції та культура харчування народів Америки , Австралії, Африки

Традиції побуту й особливості харчування народів Північної Америки. Особливості національного харчування народів Центральної Америки. Особливості національного харчування народів Африки.

Завдання 1. Складіть меню сніданку, обіду та вечері для груп туристів із країн Америки, Австралії, Африки.

- США
- Австралія;
- Куба;
- Єгипет;
- Мексика
- Бразилія

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

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.

- 1.11.Рибні з гастрономічних продуктів.
- 1.12.Рибні власного приготування.
- 1.13.3 нерибних продуктів моря.
- 1.14.Овочі натуральні.
- 1.15.Салати.
 - 1.5.7.Рибні.
 - 1.5.8.М'ясні.
 - 1.5.9.Овочеві.
- 1.10.М'ясні з гастрономічних продуктів.
- 1.11.М'ясні власного приготування.
- 1.12.3 птиці (гастрономія, консерви).
- 1.13.3 птиці власного приготування.
- 1.28.3 субпродуктів (гастрономія, консерви).
- 1.29.3 субпродуктів власного приготування.
- 1.30.3 овочів (консерви).
- 1.31.3 овочів власного приготування.
- 1.32.Грибні.
- 1.33.3 яєць.
- 1.34.Сири.
- 1.35.Масло вершкове.
- 1.36.3 кисломолочних продуктів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

2. Гарячі закуски.

- 2.15. Рибні.
- 2.16. М'ясні.
- 2.17. З птиці.
- 2.18. З субпродуктів.
- 2.19. Овочеві, грибні.
- 2.20. Ячні.
- 2.21. Борошняні.

3. Перші страви.

- 3.3. 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.

- 4.7. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).
- 4.8. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).
- 4.9. З птиці (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені).
- 4.16. З субпродуктів.
- 4.17. Овочеві.
- 4.18. Борошняні.
- 4.19. Круп'яні.
- 4.20. Ячні.
- 4.21. З сиру селянського.

5. Солодкі страви.

- 5.13. Гарячі (пудинг, суфле, каша гур'ївська).
- 5.14. Желе, муси.
- 5.15. Компоти.
- 5.16. Креми, збиті вершки.
- 5.17. Морозиво.
- 5.18. Плоди та ягоди свіжі.

6. Напої.

- 6.11. Чай.
- 6.12. Кава.
- 6.13. Какао, шоколад.
- 6.14. Молоко та кисломолочні продукти.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

6.15. Холодні напої та соки.

7. Гарніри.

7.7. Овочеві.

7.8. Круп'яні.

7.9.3 макаронних виробів.

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.

8.11. Булочки.

8.12. Пиріжки.

8.13. Тістечка, торти: пісочні, заварні, листкові.

8.14. Кекси.

8.15. Хліб (пшеничний, житній).

Зразок меню

Меню сніданку для груп туристів із Грузії

Назва закуски, страви і напою	Вихід, г	Ціна, грн.
Асорті рибне з овочами	50/100	35,00
Салат овочевий	100	20,00
Суп суповий	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 фруктові-ягідні	200	10,00

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

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
Запіванка 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 Мексики?
2. Розкрийте асортимент перших страв для туристів із Аргентини?.
3. Які закуски та холодні страви краще запропонувати туристам із Єгипту?
4. Яким м'ясним та рибним стравам віддають перевагу туристи із США?
5. Який хліб слід включати до меню туристам із Мексики?
6. Яким напоям надають перевагу бразильці?
7. Що краще запропонувати туристам із США на десерт?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

1. Укажіть правильне визначення поняття "сировина".
2. Укажіть спосіб теплового оброблення продукту - процес прогрівання продуктів до температури 100° С у рідкому середовищі або в атмосфері насиченої водяної пари.
3. Укажіть дрібношматкові напівфабрикати з курки.
4. Укажіть правильне визначення поняття "напівфабрикати".
5. Як визначають готовність вареного м'яса?
6. Укажіть спосіб теплового оброблення продукту - нагрівання продукту з жиром без додавання води.
7. З яким гарніром подають шашлик?
8. Укажіть правильне визначення поняття "готова страва".
9. Які солодкі страви належать до драгледопідібних?
10. Укажіть спосіб комбінованого теплового оброблення - брезиркування.
11. Що являє собою мус?
12. Укажіть правильне визначення поняття "кулінарна продукція".
13. Скільки часу варять яйця рідкі?
14. Укажіть допоміжний спосіб теплової кулінарної обробки, при якому подрібнені продукти (цибулю, моркву, корені петрушки, селери) прогрівають у жирі при температурі 120 - 130° С.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

15. Чому інколи приготовлена ячня має білі плями на жовтку?
16. Укажіть правильне визначення поняття "кондитерський напівфабрикат".
17. Як зберігають варені м'ясні продукти?
18. Що означає комбінований спосіб теплового кулінарного оброблення - тушкування?
19. Укажіть запечену м'ясну страву, що готується з такого набору продуктів: варене м'ясо, копчення, варений язик, нирки варені, сосиски, тушкова капуста, солоні огірки, каперси, червоний соус.
20. Укажіть правильний варіант визначення поняття «фірмова страва»
21. Укажіть температуру подавання холодних напоїв.
22. Укажіть першу страву, яку подають у бульйонних чашках з двома ручками.
23. Укажіть правильний варіант визначення поняття "рецептура страви".
24. Укажіть страву за такими органолептичними показниками якості: відварені вироби мають форму прямокутників, ромбиків, не деформовані, не злипаються.
25. Дайте визначення комбінованому способу теплового оброблення - запіканню.
26. У якому посуді відпускають салати-коктейлі?
27. Укажіть правильний варіант визначення поняття "солodka страва".
28. Укажіть холодну страву - курку фаршировану.
29. До складу якої групи супів обов'язково входять такі продукти: огірки солоні, цибуля ріпчаста, морква, петрушка (корінь)?
30. Укажіть смажену страву із сільськогосподарської птиці за такими органолептичними ознаками: вироби із філе курки мають світло-золотисту рівномірно підсмажену кірочку, смак і запах властиві смаженій курці, консистенція м'яка, кірочка хрумка; масло всередині розтало, при розрізанні виробу витікає.
31. Укажіть визначення поняття "соус".
32. Укажіть, у якому посуді подають зелений чай.
33. Чому при тривалому та бурхливому кипінні бульйон стає каламутним?
34. Яка температура подавання холодних страв і закусок?
35. Які овочі можна нарізати кільцями, півкільцями до шашлику?
36. Як називаються вироби, що випікаються у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10 - 20 г з прісного, листкового здобного тіста масою 12-25 г?
37. Чому м'ясо перед смаженням маринують?
38. Як зберегти колір буряків під час приготування вінегрету?
39. Яке кулінарне призначення картоплі, нарізаної кружальцями?
40. Укажіть вимоги до якості смаженої риби під маринадом.
41. Як зберегти колір буряків під час варіння?
42. Які овочі використовують для фарширування?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

43. Який м'ясний дрібношматковий напівфабрикат тушкують із картоплею, цибулею, солоними огірками, заправляють борошняною пасеровкою, часником та подають у баранчику із зеленню петрушки чи кропу?
44. Укажіть супи, що належать до заправних.
45. Для приготування якої страви м'ясо тушкують разом із крупою?
46. Укажіть нормативний документ, що містить рецептури, технологію приготування страв, норми виходу напівфабрикатів та готових страв.
47. Як подають какао з молоком?
48. Основним продуктом яких супів є буряки?
49. Яку солодку страву можна приготувати за таким набором продуктів: смородина червона, вода, цукор, желатин, кислота лимонна?
50. Яка структура технологічної картки?
51. Укажіть, яку страву готують із таких продуктів: яйця, сіль, молоко або вершки.
52. Укажіть великошматкові напівфабрикати з яловичини
53. Укажіть основні продукти, що використовуються для приготування борщу?
54. Яке кулінарне призначення риби, розібраної цілою тушкою?
55. Укажіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини.
56. Укажіть температуру подавання супів у гарячому вигляді.
57. Яку рибу використовують для фарширування?
58. Укажіть основний продукт для приготування капусняків.
59. Укажіть порційні напівфабрикати з баранини та свинини.
60. Укажіть, особливістю якого виду супів є приготування основного продукту, що входить до складу страви в протертому (пюреподібному) вигляді

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативно-правові акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

7. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.

8. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення" від 8.02.1995р. № 108.

9. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування".

10. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р. № 129.

11. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

12. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Уклад. О.І.Черевко, Л.П.Малюк, Г.В.Дейнеченко. - Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003.

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для з.р.г. Київ, "Арій", 2001.

Основна

1. Лисюк Т.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів, ВТД Університетська книга, 2009.

2. Машкова О.В. Випічка та десерти. Харків: Книжковий клуб, 2007.

3. Ростовський В.С., Новікова О.В.. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник - Київ: «Ліра-К», 2009 Л-4

4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі, Київ Кондор, 2008, 2011.

5. Циганеко В.О., Здобнов О.І., Ратушенко Л.С. Домашні кондитерські вироби - К: Техніка, 2011

6. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10 05.01/241.00/Б/ОК15 -2022
	Екземпляр № 1	Арк 46

7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.

8. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.

9. Литвиненко Т Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.:, КНТЕУ, 2009. – 365с.

Додаткова

1. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.

9. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с.

* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

** Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

*** Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).