

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
по виконанню завдань програми практики
для студентів денної форми навчання
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»**

спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

**м. Кам'янське
2019**

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

Методичні вказівки по виконанню завдань програми технологічної практики для студентів денної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2019. - 44 с.

Відповідальний за випуск
Голова циклової комісії технологічних дисциплін
Жуковська І.О.

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін
(протокол № 1 від 30.08.2019 р.)

Методичні вказівки по виконанню завдань програми навчальної практики складені у відповідності до освітньо-професійної програми «Харчові технології» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології. *В методичних вказівках наведені загальні положення технологічної практики, організація практики, обов'язки студентів, структура та технічне оформлення звітної документації, підведення підсумків практики та критерії оцінювання студентів на практиці, кваліфікаційна характеристика кухаря 4,5 розряду, тематичний план та програма практики, літературні джерела.*

ВСТУП

Практика студентів вищих навчальних закладів України є невід'ємною складовою частиною освітньо-професійної програми підготовки фахівців, основним завданням якої є якість практичної підготовки випускника за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

Практика проводиться на підприємствах (організаціях, установах) на основі укладених договорів. Базами проведення практики є сучасні заклади ресторанного господарства м. Дніпродзержинська та Дніпропетровської області.

Тривалість практики – десять тижнів.

Програму технологічної практики розроблено відповідно до галузевого стандарту вищої освіти підготовки молодших спеціалістів з напрямку підготовки 6.051701 «Харчова технологія та інженерія», спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", та «Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України».

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Метою технологічної практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих студентами в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо в установі, організації, на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок з робітничої професії та спеціальності, а також збір матеріалу для виконання курсових проектів (робіт), підвищення розряду робітничої професії, одержаної в період навчальної практики або придбання нової робітничої професії із передбачених навчальним планом.

Завдання технологічної практики - придбання основ досвіду професійної діяльності, практичних умінь і навичок, професійних якостей особистості фахівця. Від ступеня успішності на цьому етапі залежить професійне становлення майбутнього фахівця.

У результаті проходження практики студенти повинні:

- поглибити і вдосконалити навички приготування страв і кулінарних виробів застосовуючи передові технології, оволодіти робітничою професією кухаря 4-5 розрядів;
- набути вміння по застосуванню ефективних форм і методів обслуговування населення.

**ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО
ТЕХНОЛОГІЧНОЮ ПРАКТИКОЮ**

Студенти відбувають на практику згідно з наказом по технікуму, в якому зазначаються підприємство, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від технікуму. З собою необхідно мати санітарну книжку.

Перед початком практики зі студентами проводять збори, де їм видають щоденники і програму практики, направлення на підприємство ресторанного господарства. Прибувши на практику, студент з'являється у відділ кадрів підприємства і пред'являє направлення на практику.

Проходження практики студентами має бути оформлене наказом по підприємству.

На кожному підприємстві згідно з наказом призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво студентами.

Відповідальність за виконання студентами програми практики несуть обидва керівники (від технікуму і від підприємства), а за організацію практики — керівництво підприємства.

Керівник практики від підприємства ознайомлюється з програмою практики та літературою. У перший день практики організовує проведення інструктажу з техніки безпеки та санітарного мінімуму, проводить вступну бесіду та екскурсію по підприємству, повідомляє про розпорядок роботи закладу.

Керівництво практикою від вищого навчального закладу

До керівництва технологічною практикою студентів залучаються досвідчені викладачі циклової комісії, які в тісному контакті з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики.

Обов'язки керівників практики від ДКТ ДТТУ:

- проведення установчих зборів студентів, які направляються на практику;
- забезпечення студентів необхідними документами (направлення на практику, робоча програма практики, щоденник, календарний план);
- проведення консультацій для студентів на базі практики та на кафедрі згідно з графіком;
- контроль за виконанням програми практики і написанням звітів;
- розгляд звітів студентів з практики, надання відгуку про їх роботу, участь у роботі комісії із захисту звітів;
- надання завідувачу практики письмового звіту про результати практики разом із зауваженнями і пропозиціями щодо удосконалення практичної підготовки студентів.

Керівництво практикою від підприємства - бази практики

Керівництво студентами-практикантами на робочих місцях здійснюється директором, завідувачем виробництва та іншими кваліфікованими спеціалістами з повною вищою освітою.

Обов'язки керівників практики від підприємства:

- ознайомлення з програмою практики студентів;
- організація та проведення в перший день практики інструктажу з техніки безпеки, санітарному мінімуму;
- проведення вступної бесіди та екскурсії по підприємству;
- ознайомлення студентів з історією підприємства, перспективами його розвитку, асортиментом продукції, яка виробляється на підприємстві, досягненнями використання нової техніки та сучасних технологій, розміщенням та особливостями роботи цехів та закладу ресторанного господарства;
- безпосереднє керівництво практикою відповідно до програми практики;
- контроль виконання програми практики та індивідуальних завдань;
- допомога у зборі усіх необхідних даних про підприємство, у т.ч. нормативно - технічної документації;

- залучення студентів до активної участі в поточній роботі у структурах підприємства;
- складання відгуку виробничої характеристики на студента.
- брати участь у роботі комісії із захисту звітів студентів та при проведенні кваліфікаційного іспиту

Обов'язки студентів при проходженні практики

До початку практики пройти медичний огляд і оформити санітарну книжку.

Одержати від керівника практики технікуму всі необхідні документи і консультативну інформацію щодо їх оформлення та своєчасно приступити до роботи.

Виконувати правила внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві.

Вивчати та суворо дотримуватися правил техніки безпеки, протипожежної безпеки і виробничої санітарії.

Виконувати завдання, які передбачені програмою практики.

Нести відповідальність за виконану роботу та її результати.

Своєчасно оформляти щоденник практики, написати та у встановлений термін захистити звіт з практики.

Тривалість робочого часу студентів під час проходження виробничої практики регламентується законодавством України про працю і складає від 16 до 18 років 36 годин на тиждень, від 18 років і старше – не більше 40 годин на тиждень.

ДОКУМЕНТАЦІЯ ДЛЯ СТУДЕНТІВ

1. Щоденник практики.
2. Звіт.
3. Індивідуальне завдання.
4. Санітарна книжка.

Форма звітності студента – подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики, який подається керівнику практики від навчального закладу. Оформляється звіт за загальними вимогами, які встановлені стандартом для оформлення текстових документів.

СТРУКТУРА ТА ТЕХНІЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ

Звіт студенти пишуть самостійно, дотримуючись рекомендованої структури та вимог щодо технічного оформлення.

Рекомендована структура звіту:

1. Титульна сторінка.
2. Зміст звіту, де вказано заголовки розділів, підрозділів та сторінки, на яких вони розміщені.
3. Звіт, що складається з дев'яти тем, які в свою чергу поділяються на завдання. Відображення самостійної роботи виконується згідно індивідуальних завдань.
4. Список використаної літератури, який розміщують в алфавітному порядку, в такій послідовності: закони, нормативні акти та положення державного значення; літературні та наукові джерела; матеріали періодичних видань.
В літературних і наукових джерелах вказують прізвище, ініціали автора, повну назву книги, місце видання, видавництво, рік видання. Для статей, що опубліковані в періодичній пресі зазначають прізвище, ініціали, назву статті, назву журналу чи газети, рік видання, номер журналу чи дату виходу газети.
5. Наприкінці звіту, після списку літератури, що була використана, ставиться підпис студента і дата виконання.

Вимоги до технічного оформлення звіту

Звіт з технологічної практики друкується на ПК на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210 X 297) з дотриманням наступних стандартів: шрифт Times New Roman, розмір букв 14, міжстроковий інтервал 1,5. Аркуш звіту повинен мати поля: ліве – 25мм, верхнє – 20мм, праве 10 мм, нижнє – 20мм.

Загальний обсяг звіту, включаючи список літератури та додатки повинен складати 35-40 сторінок. Текст звіту поділяють на пункти відповідно до структури програми практики. Він повинен мати титульну сторінку. Зразок титульного листа наведено в додатку Б.

Всі сторінки нумеруються, крім титульної, враховуючи ілюстрації та додатки. Нумерацію сторінок, пунктів, рисунків, таблиць подають арабськими цифрами без знаку , у верхньому правому куті. Таблиці та ілюстративний матеріал, які розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше. Ілюстрації (графіки, діаграми тощо) позначають словом “Рисунок” і нумерують послідовно у межах розділу. Посилання на ілюстрації вказують порядковим номером ілюстрації, наприклад, “Рисунок 2.1 - Назва”.

Кожна таблиця повинна мати назву, яка пишеться над таблицею симетрично до тексту. Слово “Таблиця” її номер пишеться у верхньому лівому куті (по ширині) над таблицею та безпосередньо її назва починається з великої літери зразу після нумерації таблиці (Таблиця 1 - Назва таблиці). У кожній таблиці заголовки граф повинні починатися з великих літер, підзаголовки – з маленьких, якщо вони складають одне ціле.

Таблицю з великою кількістю рядків можна перенести на іншу сторінку, при цьому не повторюючи назву, а вказуючи “Продовження таблиці”.

На всі таблиці мають бути посилання в тексті, при цьому слово “Таблиця” пишуть скорочено, наприклад, “Табл. 2.3”. У повторних посиланнях за текстом на таблиці треба зазначити “див. табл. 2.3”.

Оформлення звіту повинно відповідати Державному стандарту України ДСТУ 3008-95 “Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення”.

Перелік рекомендованої літератури подається відповідно до вимог ГОСТ 7.1-84 та міждержавного стандарту ГОСТ 7-98 і включає в себе навчальні книги, нормативні документи (стандарти, інструкції, правила, технологічні регламенти, положення, методичні вказівки) та інші джерела.

Оформлений за всіма вказаними вимогами і прорецензований звіт з практики приймається викладачем - керівником практики від циклової комісії в технікумі протягом тижня після її закінчення.

Зразок змісту звіту з практики наведено у додатку В.

Першою сторінкою вважається титульна, на якій цифра „1” не ставиться. Отже, загальна нумерація роботи починається на наступній сторінці (зміст звіту) з цифри „2”. Порядковий номер сторінки проставляється в нижньому правому куті.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Підсумковим контролем по закінченню терміну практики студенти є кваліфікаційні випробування на оволодіння робітничої професії кухар 4, 5 розряду.

Іспит складається у присутності кваліфікаційної комісії, до складу якої входять керівник практики від навчального закладу і, за можливості, від бази практики та викладачі спецдисциплін. Комісія приймає іспит у студентів на базах практики в останні дні її проходження або у вищому навчальному закладі протягом перших десяти днів семестру, який починається після практики.

Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента за підписом голови комісії.

Оцінка студента за практику враховується стипендіальною комісією при призначенні стипендії разом з його оцінками за результатами підсумкового контролю.

Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, або отримав незадовільну оцінку на підсумковому заліку відраховується з навчального закладу.

Якщо програма практики не виконана студентом з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти практику у вільний від навчання час.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Відповідність змісту і оформлення звіту студента з практики встановленим програмою вимогам та виконання індивідуального завдання оцінюється керівником практики від циклової комісії.

Знання, уміння та навички студента за програмою практики оцінюється цикловою комісією із числа керівників практики.

Оцінювання знань студентів здійснюється за 5-бальною системою.

Визначення рівня знань і навичок здійснюють за такими критеріями:

відмінний рівень (5 балів) виставляється, якщо студент повністю виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі,

на підприємстві, в організації); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Звіт практики виконаний на високому рівні, містить самостійно розроблені висновки, оформлений згідно ДСТУ 3008-95 та представлений вчасно. У процесі складання заліку студент кваліфіковано відповідав на поставлені запитання. Під час співбесіди студент виявляє всебічне системне і глибоке знання програмного матеріалу; чітко володіє понятійним апаратом, методами та інструментарієм аналітичної й практичної роботи, знанням технологічного процесу, методами планування та прогнозування роботи підприємства; уміння використовувати їх на практиці;

добрий рівень (4 бали) виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації); здійснював необхідні робочі процедури, збирав та аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті звіту є недоліки в оформленні та стилі. При складанні заліку студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, однак в цілому виявив знання предмету практичного навчання.

задовільний рівень (3 бали) виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації), виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Звіт носить конспективний характер та при складанні заліку студент невпевнено відповідав на запитання, що вимагало додаткових уточнень.

незадовільний рівень (2 бали) виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики менш ніж на 50%; не кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації), не вважав доцільним прислухатися до зауважень керівника практики. У звіті є грубі помилки у змісті та в оформленні або не представив звіт у визначений строк. Якість матеріалів практики не відповідає вимогам вищої школи.

КВАЛІФІКАЦІЙНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Кухар 4 розряду

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно – технологічними документами.

Повинен уміти: Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

Кухар 5 розряду

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: види, характеристика, оброблення рибних, м'ясних гастрономічних товарів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; види, характеристика смакових і ароматичних речовин, барвників, способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, терміни та умови зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів, страв української кухні складного приготування; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; характеристику дієт; страви та продукти, що заборонені до вживання за окремими дієтами; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки; види та особливості сервіровки столу; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; складання технологічних карток; порядок ведення обліку та складання товарних звітів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни..

Повинен уміти:

Готувати та оформляти страви і кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви, супи прозорі та заправні, солянки); другі страви складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, кролика. Готувати усі види гарячих та холодних соусів, гарнірів, солодкі страви. Готувати тісто пісочне, заварне, бісквітне, листкове та вироби з нього. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви, страви для лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Складати меню, заявки на отримання сировини, напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. Проводити інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРОГРАМИ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

№ з/п	Найменування модулів та тем	Запланована кількість		
		днів	годин	самостійної роботи
1	Ознайомлення з підприємством	1	6	
2	Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції	4	24	6
2.1	Механічна обробка риб осетрових порід,	1	6	2
2.2	Приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби.	2	12	4
2.3	Приготування напівфабрикатів з м'яса та птиці підвищеної складності	1	6	
3	Практичне приготування кулінарної продукції	15	90	108
3.1	Приготування супів: національних, прозорих, протертих	3	18	16
3.2	Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій.	2	12	18
3.3	Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності.	1	6	16
3.4	Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій	5	30	26
3.5	Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів	1	6	4
3.6	Приготування десертів	1	6	10
3.7	Приготування виробів з борошна	2	12	18
4	Практичне приготування страв дієтичного харчування	7	42	20
4.1	Приготування супів для дієтичного харчування	1	6	2
4.2	Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування	4	24	14
4.3	Приготування холодних закусок для дієтичного харчування	1	6	2
4.4	Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування	1	6	2
5	Практичне застосування нових технологій при виробництві кулінарної продукції	3	18	34
5.1	Приготування супів європейської кухні	1	6	12
5.2	Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів	1	6	16
5.3	Приготування страв за власною рецептурою та технологією	1	6	6
6	Порціонування, оформлення і відпуск готових страв	2	12	18
6.1	Порціонування, оздоблення та відпуск готових страв	1	6	16
6.2	Робота на видачі	1	6	2
7	Удосконалення навиків роботи офіціанта. Технологія обслуговування	7	42	32
7.1	Спеціальні заходи обслуговування	3	18	4
7.2	Банкети та дипломатичні прийоми	4	24	28
8	Ознайомлення з обов'язками метрджентеля	1	6	6
8.1	Заходи по поліпшенню організації праці в торговельних залах.	1	6	6
9	Участь в обслуговуванні спеціальних заходів	9	54	10
9.1	Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей із різних країн.	9	54	10
	Захист звітів	1	6	
	Кваліфікаційні іспити			6
	Разом	50	300	240

ЗМІСТ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

№ з/ п	№ завдання дата	Зміст завдання	Кількість днів
1	1	1.Ознайомлення з підприємством Загальні відомості о підприємстві: тип підприємства, форма власності, організаційно - правова форма здійснення підприємницької діяльності, форма обслуговування, організація постачання продуктами та сировиною, спеціалізація, матеріально - технічне оснащення. Інструктаж техніки безпеки та санітарно-гігієнічні вимог.	1
2. Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції			4
2	2	2.1. Механічна обробка риб осетрових порід Технологічна схема обробки риб осетрових порід. Відпрацювання прийомів видалення визиги, пластування та підготовки пластів риби до подальшого приготування напівфабрикатів.	1
3	3	2.2. Приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби Технологічна схема обробки риби для фарширування. Відпрацювання прийомів обробки риби для фарширування цілою, порційними шматками та у вигляді філе, приготування начинки .	1
4	4	Приготування напівфабрикатів для смаження у фритюрі риби цілою, порційними шматочками. Відпрацювання прийомів приготування напівфабрикатів «Трубочки рибні», «Риба смажена з зеленим маслом», «Риба в тісті».	1
5	5	2.3. Приготування напівфабрикатів з м'яса та птиці підвищеної складності Приготування великошматкових та порційних напівфабрикатів з м'яса та птиці. Відпрацювання прийомів приготування напівфабрикатів з м'яса: «М'ясо шпиговане», «Грудинка фарширована», «М'ясо хрустке», «Битки по - київському»; напівфабрикатів з птиці: «Птиця фарширована цілою», «Котлети по - київському», «Філе фаршироване».	1
3. Практичне приготування кулінарної продукції			15
6	6	3.1. Приготування супів: національних, прозорих, протертих Приготування національних супів української кухні . Відпрацювання прийомів приготування борщів: київського, чернігівського, львівського, полтавського, волинського, дніпровського.	1
7	7	Приготування прозорих супів. Відпрацювання прийомів приготування прозорих бульйонів: м'ясного, з курки, рибного.	1
8	8	Приготування протертих супів. Відпрацювання прийомів приготування супів - пюре з різних овочів, з крупи, з бобових, з птиці.	1
9	9	3.2. Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій Приготування соусів на вершковому маслі. Відпрацювання прийомів приготування яєчно - масляних соусів (польського, голландського, сухарного) та масляних сумішей (масло зелене, кількове, з гірчицею, сирне, рожеве, жовткове)	1

10	10	Приготування холодних соусів нових технологій. Відпрацювання прийомів приготування соусів вінегрет (з зеленню, ягідний, томатний, тощо), соусів типу дип (з зеленою цибулею, оливковий, йогуртових), на основі вершків(ікорний, з хріном).	1
11	11	3.3. Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності Відпрацювання прийомів приготування банкетних страв з риби у вареному та припущеному вигляді (риба варена осетрових порід, судак або щука фарширована); смаженої у фритюрі (в тісті, під зеленим маслом), смаженої на відкритому огні (на решітці, на шпаци).	1
12	12	3.4. Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса смаженого. Відпрацювання прийомів приготування страв з м'яса смаженого великим куском (грудинка фарширована, порося смажене); смаженого порційними за панірованими шматками (битки київські, м'ясо хрустке); смаженого малими шматками (шашлик, бефстроганов, піджарка)	1
13	13	Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса запеченого. Відпрацювання прийомів приготування запечених м'ясних страв (яловичина запечена у цибулевому соусі, телятина запечена в молочному соусі, фаршировані овочі з м'ясом та рисом)	1
14	14	Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса тушкованого. Відпрацювання прийомів приготування страв з м'яса тушкованого порційними шматками (зрази відбивні, яловичина в кисло - солодкому соусі, тушкова з чорносливом)	1
15	15	Приготування м'ясних гарячих страв з птиці смаженої. Відпрацювання прийомів приготування страв з птиці смаженої цілими тушками(гуска, качка фаршировані, курчата табака, дичина смажена); порційними шматками (котлети натуральні , паніровані з філе, котлети по-київському, котлети з філе фаршировані соусом молочним з грибами або печінкою)	1
16	16	Приготування м'ясних гарячих страв з птиці тушованої. Відпрацювання прийомів приготування страв з птиці в тушкованому вигляді (рагу з птиці, кролика , дичини і субпродуктів, чахохбілі, курчата в сметані)	1
17	17	3.5. Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів Відпрацювання прийомів приготування канапе клубні і для банкетів з м'ясними та рибними гастрономічними виробами; корзиночок і валованів з різними продуктами і кулінарними виробами, з гастрономічними виробами; тартинок і «пробочок», асорті м'ясного та рибного; риби та м'яса заливних, паштетів, рулетів, тощо.	1
18	18	3.6. Приготування десертів Відпрацювання прийомів приготування солодких страв з утворенням желе: желе, мусів, самбуків, кремів. Приготування солодких соусів (журавлиного, коньячного, абрикосового, полуничного)	1
19	19	3.7. Приготування виробів з борошна Відпрацювання прийомів приготування виробів з листкового прісного та дріжджового тіста	1

20	20	Відпрацювання прийомів приготування виробів пісочного та здобного прісного тіста, з заварного та бісквітного тіста	1
4. Практичне приготування страв дієтичного харчування			7
21	21	4.1. Приготування супів для дієтичного харчування Приготування перших дієтичних страв. Відпрацювання навиків приготування супів : рисового слизуватого, овочевого з перловою крупою, супів - пюре з кабачків, з м'яса, молочного з вівсянкою	1
22	22	4.2. Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування Приготування страв з овочів для дієтичного харчування. Відпрацювання навиків приготування страв: морквяне суфле з сиром, картопляні зрази з сиром, буряки, капуста, морква тушковані.	1
23	23	Приготування страв з круп та макаронних виробів для дієтичного харчування. Відпрацювання навиків приготування страв: протертих каш, пудинг гречаний з сиром паровий, галушки манні, бабка з локшини	1
24	24	Приготування м'ясних страв для дієтичного харчування. Відпрацювання навиків приготування страв: пюре з яловичини, биточки, котлети з яловичини з сиром, курячі котлети фаршировані парові.	1
25	25	Приготування страв з яєць та сиру для дієтичного харчування. Відпрацювання навиків приготування страв: омлети парові, яєчна кашка,суфле з сиру, сирники з морквою, оладки з сиру	1
26	26	4.3. Приготування холодних закусок для дієтичного харчування Приготування холодних дієтичних страв і закусок. Відпрацювання навиків приготування страв: морква зі сметаною, з яблуками,білоголова капуста з яблуками і морквою, рибний паштет, м'ясний сир	1
27	27	4.4.Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування . Відпрацювання навиків приготування страв: желе з кислого молока, кефіру, ацидофіліну, крем з кислого молока, яблука фаршировані сиром; напоїв з плодів шипшини, сушеної чорниці, із висівок з лимонним соком	1
5. Практичне застосування нових технологій при виробництві кулінарної продукції			3
28	28	5.1.Приготування супів європейської кухні Приготування супів європейської кухні. Відпрацювання навиків приготування супів: суп рибний з томатами і грінками (французька кухня), суп із мідій з овочами,супи - креми з овочів, грибів, консоме із спаржі.	1
29	29	5.2.Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів Приготування гарячих соусів на основі бульйону: емульсійних теплих, теплих соусів вінегрет, соусів кулі. Відпрацювання навиків приготування соусів: голландського, муслінового, вінегрету м'ятого, м'ясного з гірчицею, соус пулет, божолез,бернський, бешамель. Ознайомлення з фірмовими гарнірами до других страв підприємства - бази практики.	1
30	30	5.3.Приготування страв за власною рецептурою та технологією Відпрацювання навиків приготування фірмових страв, підприємства - бази практики	1

6. Порціонування, оформлення і відпуск готових страв			2
31	31	6.1.Порціонування, оздоблення та відпуск готових страв Відпрацювання прийомів і навичок порціонування, оздоблення та відпуску готових страв. Засвоєння норм виходу, температури подачі та особливостей оформлення та відпуску страв	1
32	32	6.2. Робота на видачі Організація робочого місця роздавальника. Відпрацювання навиків роботи з різноманітним інструментом, що використовується при відпуску страв	1
7.Удосконалення навиків роботи офіціанта. Технологія обслуговування			7
33	33	7.1.Спеціальні заходи обслуговування Організація обслуговування за типом «шведський стіл». Особливості складання меню для сніданку, обіду,вечері. Оволодіння навиками обслуговування за типом «шведський стіл».	1
34	34	Організація форм прискореного обслуговування. Оволодіння навиками організації та обслуговування : бізнес - ленчу, недільного бранчу, кава - брейк або кави - паузи.	1
35	35	Кейтерингове обслуговування. Матеріально - технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.	1
36	36	7.2.Банкети та дипломатичні прийоми Банкет - прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості складання меню. Підготовка до обслуговування. Відпрацювання прийомів обслуговування.	1
37	37	Банкет - прийом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості складання меню. Підготовка до обслуговування. Відпрацювання прийомів обслуговування.	1
38	38	Організація фуршетів. Підготовка до банкету - фуршету. Оволодіння навиками сервірування фуршетного столу, обслуговування гостей.	1
39	39	Банкет - чай. Особливості організації. Особливості складання меню. Оволодіння навиками сервірування столу та обслуговування гостей.	1
8. Ознайомлення з обов'язками метрдотеля			1
40	40	8.1.Заходи по поліпшенню організації праці в торгівельних залах. Професійні обов'язки метрдотеля. Ознайомлення з сучасними методами організації праці офіціантів: віденська система обслуговування (два офіціанти).французька система обслуговування (шеф-де-ранг), американська система обслуговування офіціантами.	1
9. Участь в обслуговуванні спеціальних заходів			9
41	41	9.1.Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей із різних країн. Організація харчування іноземних гостей. Особливості складання меню. Організація обслуговування.	1
42	42	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Польщі, Чехії, Угорщини	1
43	43	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Болгарії, Югославії, Румунії.	1

44	44	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Німеччини, Франції, Італії	1
45	45	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Англії, Америки, Канади	1
46	46	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня арабських країн.	1
47	47	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Японії, Китаю	1
48	48	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Індонезії, Індії	1
49	49	Особливості організації харчування зарубіжних гостей. Національна кухня Південної Америки	1
50	50	Захист звітів	1

САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Кількість годин	Зміст самостійної роботи
2. Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції		
1	2	2.1. Механічна обробка риб осетрових порід Розробити структурно-логічну схему розбирання осетра з головою на шматки зі шкірою без хрящів.
2	2	2.2. Приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби Скласти загальну карту технологічного процесу обробки риби для фарширування та виготовлення напівфабрикатів у вигляді таблиці 1.
3	2	Представити асортимент напівфабрикатів «Трубочки рибні», «Риба смажена з зеленим маслом», «Риба в тісті» у вигляді таблиці 2.
3. Практичне приготування кулінарної продукції		
4	2	3.1. Приготування супів: національних, прозорих, протертих Охарактеризувати та проаналізувати асортимент супів, що виробляються в закладах ресторанного господарства впродовж технологічної практики.
5	2	Узагальнити данні у вигляді таблиці 3. Скласти карту технологічного процесу приготування супу у вигляді таблиці 4, згідно індивідуального завдання.
6	14	Самостійне відпрацювання навичок по приготуванню перших страв.
7	2	3.2. Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій Скласти техніко-технологічну карту на соус згідно індивідуального завдання.
8	2	Запропонувати заходи щодо поширення асортименту соусів у вигляді таблиці 5.
9	14	Самостійне відпрацювання прийомів і навичок по приготуванню соусів нових технологій, які готують на базі практики.
10	6	3.3. Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності Проаналізувати асортимент страв з риби, що застосовується на підприємстві. Данні аналізу оформити у вигляді таблиці 6.
11	2	Скласти алгоритм приготування рибної страви згідно індивідуального завдання.
12	8	Самостійне відпрацювання прийомів і навичок приготування рибних гарячих страв підвищеної складності.

13	6	3.4. Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій Проаналізувати асортимент страв з м'яса, що виготовляються у підприємстві харчування з урахуванням класифікаційних ознак та зробити спостереження щодо кількості реалізованих порцій по тижням. Дані представити у вигляді таблиці 7.
14	2	Розробити технологічну схему приготування страви згідно індивідуального завдання.
15	2	Скласти продуктову відомість розрахунку сировини страв з м'яса, згідно попередніх спостережень. Дані представити у вигляді таблиці 8.
16	6	Проаналізувати асортимент страв із птиці та узагальнити у вигляді таблиці 9. Зробити висновки щодо поширення асортименту цих страв.
17	10	Самостійне відпрацювання прийомів і навичок по приготуванню м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій.
18	4	3.5. Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів Самостійне відпрацювання практичних прийомів і навичок приготування холодних страв для банкетів та фуршетів
19	2	3.6. Приготування десертів Розробити технологічну схему виробництва солодкої страви згідно індивідуального завдання.
20	8	Самостійне відпрацювання практичних прийомів і навичок приготування різноманітних десертів
21	2	3.7. Приготування виробів з борошна Змодельовати технологічний процес приготування листкового тіста(прісного та дріжджового) у вигляді карти технологічного процесу - таблиця 10.
22	2	Скласти карту технологічного процесу приготування пісочного тіста у вигляді таблиці 11.
23	2	Змодельовати технологічний процес приготування виробів з заварного тіста у вигляді вертикальної технологічної схеми згідно індивідуального завдання.
24	2	Визначити види та причини браку та способи їх усунення для виробів з бісквітного тіста у вигляді таблиці 12.
25	10	Самостійне відпрацювання практичних прийомів і навичок приготування виробів з різних видів тіста.
4. Практичне приготування страв дієтичного харчування		
26	2	4.1. Приготування супів для дієтичного харчування Самостійне відпрацювання практичних прийомів і навичок приготування дієтичних перших страв.
27	2	4.2. Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування Розрахувати кількість сировини для приготування заданої кількості овочевих страв згідно індивідуального завдання – таблиця 13.
28	2	Розробити алгоритм приготування страви згідно індивідуального завдання
29	2	Надати характеристику способів теплової обробки, які використовуються при приготуванні страв з яєць та сиру згідно завдання у вигляді таблиці 14.
30	8	Самостійне відпрацювання практичних прийомів і навичок приготування других гарячих страв дієтичного харчування.
31	2	4.3. Приготування холодних закусоч для дієтичного харчування Самостійне відпрацювання практичних прийомів і навичок приготування

		холодних закусок для дієтичного харчування
32	2	4.4.Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування Скласти схему технологічного процесу приготування солодкої страви згідно індивідуального завдання у вигляді схеми.
5. Практичне застосування нових технологій при виробництві кулінарної продукції		
33	12	5.1.Приготування супів європейської кухні Відпрацювання навиків приготування супів нових технологій
34	6 10	5.2.Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів Проаналізувати кулінарне використання соусів нових технологій на підприємстві - базі практики – таблиця 15. Відпрацювання навиків приготування соусів нових технологій
35	6	5.3.Приготування страв за власною рецептурою та технологією Скласти техніко-технологічну картку на одну з фірмових страв підприємства - бази практики.
6. Порціонування, оформлення і відпуск готових страв		
36	2	6.1.Порціонування, оздоблення та відпуск готових страв Визначити посуд для відпуску холодних страв і закусок, солодких страв, холодних напоїв по меню підприємства у вигляді таблиці 16.
37	12	Вдосконалити навички порціонування відпуску страв меню. Відпрацювання навичок оформлення страв.
38	2	Засвоїти режими зберігання, температуру та термін зберігання і відпуску перших, других страв і гарнірів. Узагальнити у вигляді таблиці .17
39	2	1.2. Робота на видачі Скласти перелік інструментів, посуду кухаря на роздавальні у вигляді таблиці 18.
7.Удосконалення навиків роботи офіціанта. Технологія обслуговування		
40	16	7.1.Спеціальні заходи обслуговування Відпрацювання навичок підготування залу до обслуговування, попереднього сервірування столу, складання серветок різними способами.
41	6	7.2.Банкети та дипломатичні прийоми Скласти меню для організації святкового бенкету згідно індивідуального завдання у вигляді таблиці 19.
42	2	Оформити замовлення - рахунок на банкет згідно індивідуального завдання.
43	6	Розрахувати кількість столового посуду, приборів, скла для подачі страв і сервірування банкетного столу - таблиці 20 і 21
44	2	Оформити замовлення до сервізної на отримання столового посуду та приборів для сервірування столу та подавання страв 22.
45	12	Відпрацювання навичок обслуговування різноманітних банкетів
8. Ознайомлення з обов'язками метрдотеля		
46	6	8.1.Заходи по поліпшенню організації праці в торгівельних залах. Провести вступний інструктаж з організації роботи в залі та скласти його схему.
9.Участь в обслуговуванні спеціальних заходів		
47	10	Обслуговування різноманітних банкетів і прийомів.
4	6	Кваліфікаційні іспити на оволодіння робітничої професії кухар 4,5 розряду

ДОДАТОК А.

Таблиця 1. Загальна карта технологічного процесу обробки риби для фарширування

Технологічні операції	Режими проведення, параметри	Обладнання, інвентар, який використовується	Контролюючий показник
1	2	3	4

Таблиця 2. Асортимент н/ф з риби

Вид сировини	Найменування н/ф	Технологічні параметри н/ф	Відходи при механічній кулінарній обробці, %	Спосіб теплової обробки
1	2	3	4	5

Таблиця 3. Асортимент супів

Асортимент супів за групами	Найменування супів	Основні ознаки	Теплове обладнання	Кухонний інвентар	Посуд подачі	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
Заправні	Борщ	До складу входить буряк	КПЭ-160	Кухарський черпак, розливні ложки	Глибока столова тарілка, супова миска	Сметана, зелень
Прозорі						
Супи-пюре						

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування супів: національних, прозорих, протертих»**

№ з/п	№ за збірником рецептур української кухні	Найменування страви
1	2	3
1	102	Борщ український
2	103	Борщ київський
3	104	Борщ київський з грибами
4	105	Борщ львівський
5	106	Борщ галицький
6	107	Борщ чернігівський
7	108	Борщ полтавський
8	109	Борщ волинський
9	111	Борщ селянський
10	118	Борщ зелений український
11	119	Борщ дніпровський
12	120	Капусняк
13	124	Юшка київська
14	128	Юшка мисливська
15	279	Бульйон м'ясний прозорий
16	280	Бульйон з курки прозорий
17	292	Рибний бульйон (юшка) з фрикадельками
18	293	Юшка з розтягями
19	296	Юшка рибацька
20	268	Суп-пюре з різних овочів
21	269	Суп - пюре з кабачків
22	274	Суп - пюре з зеленого горошку
23	276	Суп - пюре з крупи рисової
24	277	Суп - пюре з птиці
25	278	Суп - пюре з печінки

Таблиця 4. Карта технологічного процесу приготування страви

Найменування страви	Вид сировини	Операції технологічного процесу	Норми витрат, %	Режими, параметри	Мета	Посуд
1	2	3	4	5	6	9

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій»**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	871	Соус польський
2	872	Соус голландський (1 варіант)
3	873	Соус голландський (2 варіант)
4	874	Соус голландський з гірчицею
5	876	Соус голландський з вершками
6	877	Соус яєчний солодкий
7	878	Соус сухарний
8	879	Масло зелене
9	879	Масло оселедцеве
10	881	Паста жовткова
11	882	Паста сирна
12	883	Паста з бринзи
13	-	Соус вінегрет
14	-	Соус вінегрет з зеленню
15	-	Соус вінегрет ягідний
16	-	Соус вінегрет гірчичний
17	-	Дип з зеленою цибулею
18	-	Дип оливковий
19	-	Дип йогуртовий з зеленню
20	-	Дип йогуртовий з паприкою
21	-	Дип йогуртовий з огірком
22	-	Соус ікорний
23	-	Соус камберленд
24	-	Соус з грецьких горіхів з часником
25	-	Соус з хріном

Додаток 5. Заходи щодо поширення асортименту соусів

Найменування страви або групи	Традиційні соуси	Новітні соуси
1	2	3

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №__

1. Область застосування.

1.1. Справжня техніко - технологічна картка розповсюджується на страву
« _____ » що виробляється на підприємстві.

2. Рецепттура.

2.1. Рецепттура страви « _____ ».

Найменування сировини	Маса бруutto(г)	Маса нетто (г)

Вихід готової страви (1 порція): _____

3. Технологічний процес.

4. Оформлення, подача, реалізація і зберігання.

4.1. Страва « _____ » повинна подаватися _____

_____.

4.2. Температура подачі блюда повинна бути не більше _____ С.

4.3. Термін реалізації страви « _____ » _____ хвилин з моменту закінчення технологічного процесу.

5. Показники якості і безпеки.

5.1. Органолептичні показники страви:

Зовнішній вид _____

Консистенція _____

Колір _____

Смак _____

Запах _____

Таблиця 6. . Аналіз асортименту страв з риби

Найменування страви	Спосіб теплової обробки	Вид рибної сировини	Вихід, г	Гарнір	Соус	Особливості оформлення	Рекомендації щодо поширення асортименту
1	2	3	4	5	6	7	8

**Індивідуальні завдання до теми
« Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності»**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	502	Горбуша(напластована кусками) варена
2	504	Осетер варений
3	504	Білуга варена
4	507	Севрюга припущена
5	507	Осетер припущений
6	509	Форель припущена з соусом - біле вино
7	510	Осетер припущений з соусом білим і розсолом
8	511	Севрюга по-російськи
9	513	Філе судака, фаршироване
10	514	Судак фарширований
11	514	Щука фарширована
12	515	Короп фарширований
13	522	Судак смажений з цибулею по - лєнінградському
14	525	Осетер, смажений у фритюрі
15	525	Севрюга, смажена у фритюрі
16	526	Осетер смажений з зеленим маслом
17	526	Білуга смажена з зеленим маслом
18	526	Севрюга смажена з зеленим маслом
19	528	Осетер смажений грильє
20	528	Севрюга смажена грильє
21	529	Осетер смажений на вертелі
22	529	Білуга смажена на вертелі
23	530	Осетер в тісті (смажений)
24	531	Піджарка з осетру
25	532	Зрази з севрюги донські

**Таблиця 7. Спостереження за асортиментом та кількістю порцій
реалізованих страв з м'яса**

Найменування страв	Кількість порцій по тижням										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій»**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	581	Грудинка фарширована кашею
2	582	Грудинка фарширована рисом і печінкою
3	583	Грудинка фарширована м'ясом з рисом
4	583	Грудинка фарширована м'ясом
5	584	Порося смажене
6	224(укр. кухня)	Полядвиця
7	226 (укр. кухня)	Свинина смажена, шпигована часником та цибулею
8	227(укр. кухня)	Битки київські
9	232(укр. кухня)	Крученики, фаршировані мозком
10	233(укр. кухня)	Котлети, фаршировані печінкою
11	682	Яловичина запечена у цибулевому соусі
12	683	Телятина запечена в молочному соусі
13	684	Солянка збірна на сковороді
14	689	Фаршировані овочі м'ясом та рисом
15	630	Зрази відбивні
16	638	Яловичина тушкована з чорносливом
17	639	Яловичина в кисло - солодкому соусі
18	713	Гуска фарширована яблуками
19	714	Дичина смажена
20	717	Котлети натуральні з філе птиці
21	718	Котлети з філе птиці, фаршировані соусом молочним з грибами
22	719	Котлети з філе птиці, фаршировані печінкою
23	720	Котлети по-київському
24	721	Котлети з філе птиці, паніровані смажені
25	725	Курка смажена у фритюрі

Таблиця 8.

Продуктова відомість

Найменування продуктів	№ рецептури :		№ рецептури:		№ рецептури:		Всього сировини масою брутто, кг
	Найменування страви:		Найменування страви:		Найменування страви:		
	Маса брутто		Маса брутто		Маса брутто		
	1 порц., (г)	Розрахункова N кількість порц., (кг)	1 порц., (г)	Розрахункова N кількість порц., (кг)	1 порц., (г)	Розрахункова N кількість порц., (кг)	
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблиця 9.

Аналіз асортименту страв з птиці

Найменування страви	Маса, г		Вид теплової обробки	Тривалість теплової обробки, хв.	Витрати при теплової обробці %	Гарнір	Соус	Температура подачі	Посуд подачі	Термін зберігання	Вимоги до якості			
	Н/ф	Готового продукту									Зовнішній вигляд	Колір	Смак та запах	Консистенція
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Індивідуальні завдання до теми
«Приготування десертів»

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	955	Желе з смородини червоної
2	956	Желе з лимонів
3	957	Желе з свіжими плодами, ягодами і бахчевими
4	958	Желе з плодами консервованими
5	959	Желе з плодами свіжими та консервованими
6	962	Желе з молока
7	963	Мус з журавлини
8	964	Мус полуничний
9	966	Мус апельсиновий
10	969	Самбук яблучний

11	970	Самбук абрикосовий
12	971	Крем ванільний
13	971	Крем шоколадний
14	973	Крем ванільний з сметани
15	974	Крем ягідний
16	975	Крем з цитрусових
17	977	Крем з джему
18	961	Желе з сиропу ягідного
19	963	Мус лимонний
20	967	Самбук сливовий
21	956	Желе з мандаринів
22	955	Желе з журавлини
23	955	Желе з смородини чорної
24	960	Желе з соку ягідного натурального
25	972	Крем горіховий

**Таблиця 10 Карта технологічного процесу приготування
листокового (прісного і дріжджового) тіста**

Вид операції	Технологічні режими, параметри	Мета операції	ФХЗ
1	2	3	4

Таблиця 11 Карта технологічного процесу приготування пісового тіста

Вид операції	Технологічні режими, параметри	Мета операції	ФХЗ
1	2	3	4

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування виробів з борошна»**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	96	Трубочка з кремом (70г)
2	97	Трубочка з кремом (42г)
3	98	Трубочка з заварним кремом (70г)
4	99	Трубочка з заварним кремом (42г)
5	100	Трубочка з посипкою (70г)
6	101	Трубочка з посипкою (42г)
7	102	Заварне з білковим кремом (75г)
8	103	Кільце заварне з кремом (70г)
9	104	Кільце заварне з кремом (42г)
10	105	Кільце заварне з заварним кремом (70г)
11	106	Кільце заварне з заварним кремом (42г)
12	96	Трубочка з кремом (70г)
13	97	Трубочка з кремом (42г)
14	98	Трубочка з заварним кремом (70г)
15	99	Трубочка з заварним кремом (42г)
16	100	Трубочка з посипкою (70г)
17	101	Трубочка з посипкою (42г)
18	102	Заварне з білковим кремом (75г)
19	103	Кільце заварне з кремом (70г)
20	104	Кільце заварне з кремом (42г)
21	105	Кільце заварне з заварним кремом (70г)
22	106	Кільце заварне з заварним кремом (42г)
23	96	Трубочка з кремом (70г)
24	97	Трубочка з кремом (42г)
25	98	Трубочка з заварним кремом (70г)

Таблиця 12. Характеристика виробів з бісквітного тіста

Найменування н/ф	Технологія приготування	Види та причини браку	Способи усунення браку
1	2	3	4

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування» .Овочеві страви.**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Кількість страв	Найменування страви
1	2		3
1	262	40	Картопля в молочному соусі
2	263	55	Картопля молода в сметанному соусі
3	265	60	Картопляне пюре з морквою
4	267	100	Картопляне пюре зі шпинатом
5	268	75	Картопляний пудинг з сиром
6	269	30	Картопляні котлети
7	270	50	Картопляні котлети з сиром
8	271	35	Картопляні котлети з овочами
9	272	45	Картопляна ватрушка з сиром
10	277	65	Картопляні оладки
11	281	120	Капуста тушкована в молоці
12	285	30	Капустяні котлети
13	286	25	Капустяні зрази з овочами та яйцем
14	288	34	Голубці з овочами і рисом
15	293	28	Цвітна капуста, запечена в соусі
16	315	40	Буряк, тушкований з яблуками
17	313	55	Млинці з морквою та родзинками
18	323	125	Кабачки з рисом і овочами
19	331	135	Кабакова каша з крупою
20	340	110	Рагу з баклажан та цвітної капусти
21	355	56	Кукурудзяні оладки з яблуками
22	369	65	Овочі в молочному соусі
23	366	140	Овочеве рагу
24	367	150	Овочеве рагу з грибами
25	368	90	Овочеве рагу з фруктами

Таблиця 13. Розрахунок кількості сировини для приготування страви

Найменування продуктів	За збірником рецептур		Розрахунок на _____ порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування» . Страви з м'яса.**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	154	Яловичина варена в соусі
2	158	Бефстроганов з вареної яловичини
3	159	Гуляш з вареної яловичини
4	162	Котлети з телятини натуральні парові
5	166	Куряче філе, парове
6	167	Курячі котлети фаршировані , парові
7	171	Яловичина, шпигована овочами
8	173	Яловичина з чорносливом
9	178	Філе з помідорами
10	182	Антрекот з цибулею
11	188	Яловичина, запечена з картопляним пюре
12	190	Запиканка картопляна з яловичиною
13	193	Рулет картопляний із свининою
14	195	Зрази з яловичини з омлетом
15	196	Зрази з яловичини з рисом
16	201	Рулет з яловичини з яйцем
17	209	Пюре з яловичини
18	214	Кнелі з телятини
19	216	Курячі котлети , парові
20	230	Тюфтельки з яловичини , тушковані в соусі
21	235	Котлети з індички
22	245	Голубці з яловичиною і рисом
23	252	Куряче суфле
24	259	Печінка смажена з цибулею
25	280	Оладки з печінки

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування страв з яєць та сиру для дієтичного харчування». Страви з яєць та сиру.**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	448	Яєчна кашка
2	449	Омлет паровий
3	450	Омлет з морквою паровий
4	451	Омлет з м'ясом паровий
5	452	Омлет смажений
6	453	Яйця варені всмятку
7	454	Яєчня з сиром
8	455	Яєчна мішана
9	456	Яєчня з помідорами
10	457	Яєчна драчена
11	458	Яєчно- сирковий крем
12	459	Сиркова запіканка
13	460	Сиркова запіканка з морквою
14	461	Сирковий пудинг з рисом
15	462	Сирники запечені
16	463	Сирники з морквою
17	464	Вареники лінів
18	465	Млинчики з сиром
19	466	Млинчики з сиром запечені
20	467	Сирковий крем
21	471	Сиркове суфле
22	448	Яєчна кашка
23	449	Омлет паровий
24	450	Омлет з морквою паровий
25	451	Омлет з м'ясом паровий

Таблиця 14. Характеристика способів теплової обробки

Спосіб теплової обробки	Мета теплової обробки	Середовище, що гріє	Температура гріючого середовища	Відношення продукту та гріючого середовища	Тривалість теплової обробки, хв.	Посуд приготування	Торгово-технологічне обладнання (тип, марка)
1	2	3	4	5	6	7	8

**Індивідуальні завдання до теми
«Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування»**

№ з/п	№ за збірником рецептур	Найменування страви
1	2	3
1	613	Кисіль з червоної смородини
2	615	Кисіль з малини
3	616	Кисіль з вишні
4	617	Кисіль з кизилу
5	618	Кисіль з абрикосів
6	619	Кисіль з кураги (густий)
7	620	Кисіль яблучний з сиропом (густий)
8	625	Кисіль молочний (густий)
9	621	Яблучний компот
10	628	Апельсиновий компот
11	633	Полуниця в сиропі
12	634	Груші в сиропі
13	635	Яблука в сиропі
14	648	Малинове желе
15	649	Лимонне желе
16	654	Желе з простокваши
17	655	Молочне желе
18	657	Мус з журавлини
19	659	Грушевий мус
20	660	Яблуневий мус
21	664	Абрикосовий самбук
22	665	Сливовий самбук
23	677	Сніжки у ванільному соусі
24	680	Яблука з рисом
25	678	Чорнослив у сметані з горіхами

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №__

1. Область застосування.

1.1. Справжня техніко - технологічна картка розповсюджується на страву
« _____ » що виробляється на підприємстві.

2. Рецепттура.

2.1. Рецепттура страви « _____ ».

Найменування сировини	Маса бруutto(г)	Маса нетто (г)

Вихід готової страви (1 порція): _____

3. Технологічний процес.

4. Оформлення, подача, реалізація і зберігання.

4.1. Страва « _____ » повинна подаватися _____

_____.

4.2. Температура подачі блюда повинна бути не більше _____ С.

4.3. Термін реалізації страви « _____ » _____ хвилин з моменту закінчення технологічного процесу.

5. Показники якості і безпеки.

5.1. Органолептичні показники страви:

Зовнішній вид _____

Консистенція _____

Колір _____

Смак _____

Запах _____

..

Таблиця 15

Аналіз кулінарного використання соусів

Назва страви	Найменування соусів							
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Таблиця 16

Посуд для відпуску страв та закусок по меню підприємства.

Назва страви	Посуд подачі	Правила подачі	Пропозиції
1. Холодні страви і закуски			
1.1			
1.2			
1.3			
2. Солодкі страви			
2.1			
2.2			
2.3			
Холодні напої			
3.1			
3.2			
3.3			

Таблиця 17

Аналіз режимів зберігання, температури та відпуску перших, других страв і гарнірів.

Найменування страви	Температура відпуску, °С	Термін зберігання, год
Перших страв		
Других страв		
Гарнірів		

Таблиця 18

Перелік інструментів та посуду, їх призначення

Найменування інструментів, посуду	Призначення інвентарю, посуду

Таблиця 19

Меню святкового бенкету

Назва страви	Вихід 1 порції	Кількість страв
1	2	3

**Індивідуальні завдання до теми
«Банкети та дипломатичні прийоми»**

№ з/п	Найменування банкету	Привод	Кількість запрошених гостей
1	2	3	4
1	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Весілля	60
2	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	50 літній ювілей жінки	30
3	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	60 літній ювілей чоловіка	40
4	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	День народження	20
5	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	8 березня	30
6	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Новий рік	70
7	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	День перемоги	40
8	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Христини дитини	20
9	Банкет чай	День народження літньої жінки	15
10	Банкет чай	8 березня	120
11	Банкет - фуршет	Презентація нового підприємства	100
12	Банкет - фуршет	Офіційний прийом	120
13	Банкет з повним обслуговуванням офіціантами	Офіційний прийом-обід	30
14	Банкет з повним обслуговуванням офіціантами	Офіційний прийом-вечеря	25
15	Банкет - коктейль	Презентація виставки	100
16	Буфет - фуршет - гірка	Обслуговування делегації	40
17	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Весілля	80
18	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Зустріч випускників	30
19	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Випускний вечір	50
20	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	День незалежності	60
21	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	18-річчя дівчини	25
22	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	День медичного робітника	20
23	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Новий рік	100
24	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Весілля	40
25	Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	День вчителя	30

Підприємство _____

Замовлення – рахунок № _____

Замовник _____

Назва або номер замовлення _____

Дата та час обслуговування _____

Замовлення – рахунок склали:

Метрдотель _____
(підпис)

Замовник _____
(підпис)

[illegible]

3 холодного цеху на _____ годину

Разом _____ грн. _____ коп.

3 буфету на _____ годину

Разом _____ грн. _____ коп.

Із гарячого цеху на _____годину

Разом _____ грн. _____ коп.

Із гарячого цеху на _____годину

Разом _____ грн. _____ коп.

Из буфету на _____ годину

Разом _____ грн. _____ коп.

Ціни і суму перевірів калькулятор: _____

Аванс №	від	сума	грн.	коп.
---------	-----	------	------	------

Доплата № _____ від _____ сума _____ грн. _____ коп.

Отримано всього _____ грн. _____ коп.

Чеки по замовленню на _____ грн. _____ коп.

Отримав (П.І.Б.) _____ Касир (П.І.Б.) _____

Таблиця 20

Посуд і прибори для подачі страв

№ п/п	Перелік страв і напоїв	Замовлено порцій	Найменування посуду, приборів	Вміст посуду, порцій	Кількість одиниць
1	Бутерброди	40	Блюдо 300 мм.	10	4
2					

Таблиця 21

Посуд, прибори і скло для сервіровки столу

№ з/п	Найменування посуду, столових приборів і скла	Кількість, шт.
1	Тарілка закусочна	20
2	Тарілка мілка	20

Таблиця 22

Заявка в сервізну
для проведення банкету

Дата проведення _____

Час готовності _____

Найменування посуду й приборів	Кількість, шт..
Порцеляна	
Кришталь	
Мельхіор, нержавіюча сталь	
Скло	

ЖУКОВСЬКА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ

З В І Т
ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

студента (ки) _____ курсу _____ групи
спеціальності 181 "Харчові технології"

(прізвище, ім'я, по батькові)

Місце практики _____

Початок практики «_____» _____ 20__ р.

Закінчення практики «_____» _____ 20__ р.

Керівники практики:

від технікуму _____

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

від підприємства _____

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Звіт захищений з оцінкою _____ «_____» _____ 20__ р.

Кам'янське, 2019

ЗРАЗОК ЗМІСТУ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Зміст має містити такі розділи:

стор.

Вступ.....	
1.Ознайомлення з підприємством.....	
2. Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції.....	
3. Практичне приготування кулінарної продукції	
4. Практичне приготування страв дієтичного харчування.....	
5. Практичне застосування нових технологій при виробництві кулінарної продукції..	
6. Порціонування, оформлення і відпуск готових страв.....	
7. Удосконалення навиків роботи офіціанта. Технологія обслуговування.....	
8. Ознайомлення з обов'язками метрдотеля.....	
9. Участь в обслуговуванні спеціальних заходів.....	
10.Додатки.....	
11. Список використаних літературних джерел.....	

Додатки мають містити:

- меню закладу ресторанного господарства.

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА № 1

1. Область застосування.

1.1. Справжня техніко - технологічна картка розповсюджується на страву
« Суп - пюре з різних овочів » що виробляється на підприємстві.

2. Рецепттура.

2.1. Рецепттура страви «Суп - пюре з різних овочів».

Найменування сировини	Маса бруutto(г)	Маса нетто (г)
	50	40
Картопля	60	45
Ріпа	40	30
Морква	37,5	30
Цибуля ріпчаста	24	20
Горошок зелений	15,5	10
Борошно пшеничне	10	10
Масло вершкове	10	10
Молоко	75	75
Яйця	1/8 шт	5
Бульйон або вода	375	375
Сіль	3	3

Маса страви : _____

Маса гарніру: _____

Вихід готової страви (1 порція): 500 г.

3. Технологічний процес.

Цибулю ріпчасту нарізають соломкою і злегка пасерують на вершковому маслі. Моркву, ріпу нарізають, ріпу обшпарюють, щоб позбавити гіркоти. Білоголову капусту шаткують і обшпарюють. Картоплю нарізають частинками й варять окремо. Моркву й ріпу припускають із невеликою кількістю бульйону та вершкового масла, кладуть пасеровану цибулю, капусту і припускають до готовності. Наприкінці припускання додають зелений горошок і варену картоплю. Підготовлені овочі протирають, змішують із білим соусом, розводять бульйоном або овочевим відваром до консистенції супу - пюре, додають сіль і кип'ятять . Потім готовий суп заправляють льезоном і вершковим маслом.

4. Оформлення, подача, реалізація і зберігання.

4.1. Страва «Суп - пюре з різних овочів » повинна подаватися : в тарілку кладуть зелений горошок і відварені овочі, нарізані кубиками, наливають суп. Окремо подають грінки.

4.2. Температура подачі блюда повинна бути не більше 65 °С.

4.3. Термін реалізації страви «Суп - пюре з різних овочів» 2 години з моменту закінчення технологічного процесу.

5. Показники якості і безпеки.

5.1. Органолептичні показники страви:

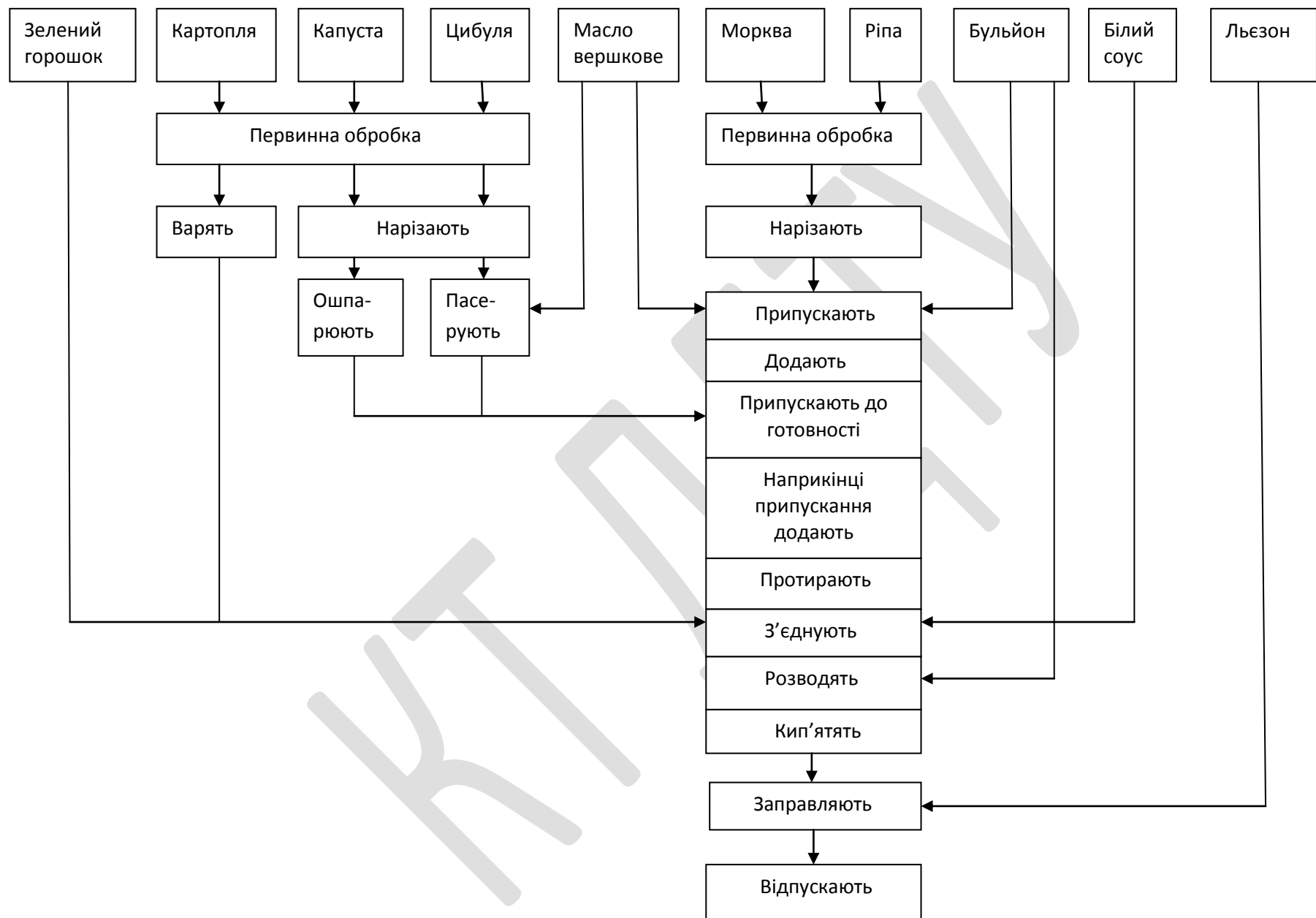
Зовнішній вид однорідна маса без грудочок завареного борошна і шматочків не протертих овочів, за винятком частини горошку.

Консистенція однорідна, нагадує густі вершки, ніжна, бархатиста

Колір світло - кремова, крапельки жиру жовті

Смак ніжний, властивий овочам у поєднанні з молоком

Запах ніжний, властивий овочам у поєднанні з молоком



Приклад складання технологічної схеми приготування страви «Суп - пюре з різних овочів»

ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ. Фірма «ІНКОС», 2007.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ. Фірма «ІНКОС», 2007.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.- К.: Центр учбової літератури, 2009.
4. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності, 2003.
5. Іванова О.В., Капліна Т.В. «Санітарія та гігієна», Суми: Університетська книга. 2010.
6. Кругина І.М., Тележко Л.М. «Технологія етнічних кухонь світу». Одеса «Освіта України», 2015.
7. П'ятницька Н.О. «Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.», К.: КНТЕУ, 2005.
8. Салавеліс А.Д., Д'яконова А.К., Бурдо А.К. «Технологія продуктів дієтичного харчування». Одеса, «Освіта України», 2016.
9. Сало Я.М. Ресторанна справа. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного бізнесу. Харків. 2006.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев «А.С.К.», 2003.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых. Минск. Харвест, 2007.
12. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. К., А.С.К., 2007.
13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. «Кондор». Київ 2008 р.