

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до виконання практичних робіт
з курсу *Вступ до спеціальності*
для студентів спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Чернігів 2025

Укладачі: доктор філософії (кандидат технічних наук), доцент Лапицька Надія Василівна

Лапицька Н. В.

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Вступ до спеціальності» для студентів спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг / уклад. Лапицька Н. В., Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2025. 32 с.

Рецензенти:

Карпенко Ю. О.— завідувач кафедри екології, географії та природокористування Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, кандидат біологічних наук

Пшенична Т. М. — доцент кафедри економіки і управління Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, кандидат економічних наук

Затверджено на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації:
протокол № 3 від 29 вересня 2025 року

Затверджено на вченій раді природничо-математичного факультету:
протокол № 4 від 28 жовтня 2025 року

Дисципліна ***Вступ до спеціальності*** входить до переліку основних дисциплін ОПП Готельно-ресторанна справа. Ця дисципліна є профільною, формує уявлення здобувачів вищої освіти про майбутню професію. В ході виконання практичних робіт здобувачі вищої освіти краще засвоюють теоретичний матеріал, набувають навиків критичного мислення, вчаться формувати ідеї та представляти їх широкому загалу, комунікувати між собою, вирішувати проблемні питання. Набуті практичні навички в ході виконання зібраних у цих рекомендаціях робіт, дозволять студентам легше сприймати більш поглиблену професійну інформацію у подальшому навчанні.

Перед виконанням практичної роботи з практикуму здобувачі вищої освіти вивчають запропонований теоретичний матеріал, опрацьовують методичні вказівки до роботи та отримують у викладача дозвіл на її виконання. Після обробки результатів здобувачі вищої освіти готують звіт таким чином, як це вказано у роботі.

ЗМІСТ

Вступ.....		4
Практична робота №1	Розвиток готельного бізнесу. Інтеграція в сучасне суспільство.....	5
Практична робота №2	Концепція роботи готелю. Вирішення ситуаційних задач.....	7
Практична робота №3	Розробка концепції ресторанного бізнесу. Вирішення рольових та ситуаційних завдань	8
Практична робота №4	Вивчення столового, скляного, металевого посуду та столового приладдя.....	10
Практична робота №5	Підготовка торгового залу. Попередня сервіровка столу.....	18
Практична робота № 6	Ознайомлення з правилами складання меню ресторану; складання найпростішого меню для свого ресторану (закладу харчування).....	21
Практична робота № 7	Розробка добового меню, складання технологічних карт і схем страв.....	25

ВСТУП

Сфера гостинності на сьогоднішній день стрімко розвивається. Все більше людей подорожують як самостійно, так і за рахунок використання послуг туроператорів. Метою подорожей є не лише відпочинок. В еру стрімкого розвитку світової економіки та науково-технічного прогресу велика кількість людей здійснюють бізнес-подорожі. Оскільки мета бізнес-подорожей і подорожей задля відпочинку є різною, то різними є й вимоги до індустрії гостинності.

Проте слід зазначити, що у будь-якій подорожі, не залежно від її мети, більшість людей після важкої дороги прагнуть поїсти і відпочити. . Також позитивне враження на перебування людини в тому чи іншому місті має комфорт і сервіс в якому вона знаходиться. Тому важливим у сфері гостинності є розгляд проблематики не лише обслуговування у готелях, а й у ресторанах при готелях адже якісне проживання і відповідний сервіс при цьому відіграють важливу роль у формуванні іміджу закладу гостинності.

Все це формує необхідність підготовки висококваліфікованих, креативних фахівців з готельно-ресторанної справи, які будуть володіти фундаментальними знаннями і мати змогу інтенсивно, методично розвиватися разом із потребами індустрії гостинності.

Завдяки виконанню практичних робіт, наведених у представленому практикумі, здобувачі вищої освіти зможуть сформувати необхідні професійні навички, отримати необхідні теоретичні знання та розвинути здатність інтенсивного розвитку особистісних та професійних навичок відповідно до ринкових умов, що мають постійний інтенсивний розвиток.

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Розвиток готельного бізнесу. Інтеграція в сучасне суспільство

Мета: ознайомитись із розвитком готельного бізнесу для розуміння того, як було сформоване поняття гостинності. Дізнатись про зміни в поняттях гостинності протягом століть з метою формування фахових навичок

Завдання практичного заняття:

1. Засвоїти визначення поняття «гостинність».
2. Вивчити розвиток гостинності протягом існування людини та встановити фактори, що впливають на цей розвиток.
3. Провести паралель із гостинністю минулого і сьогодення.
4. Вивчити основні служби готелю та їх функції.
5. Навчитись складати ієрархічну схему служб готельного господарства.
6. Набути основних теоретичних навиків роботи на посадах працівників готелю.
7. Сформувати навички теоретичні планування робочого дня, набору персоналу, взаємодії між службами готелю.

Завдання для виконання:

1. За картинками визначити добу розвитку епохи гостинності. Розповісти про кожну з них. Що із кожної епохи ви можете спостерігати в сьогоденні готелях? Навести суттєві відмінності (по можливості – із власного досвіду).



1



2



3



4



5



6



7



8

Заповнити таблицю 1.1

Таблиця 1. 1 – Епоха розвитку гостинності відповідно до зображеного засобу гостинності

№ рисунок	Заклад гостинності	Епоха гостинності
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

Усно дайте характеристику кожної із епох гостинності.

2. Ознайомитись із сайтами, що просувають готельні послуги. Сформулювати особливості їх роботи

Рекомендовані сайти для порівняння:

- ✓ https://www.hotelhunter.com/?languagecode=uk&gclid=CjwKCAjw1ICZBhAzEiwAFfvFhLgXJOdSiD2GfElV7GGPjdeEzdQSWb1qgAGX5A0ZAKUXUhNCblIFhxoCJL0QAvD_BwE
- ✓ <https://ua.hotels.com/>
- ✓ <https://www.booking.com/country/de.ru.html>

Оцінити інтерфейс сайту; простоту користування сайтом; легкість пошуку його в мережі Інтернет; визначити спільні та відмінні риси в сайтах що порівнюються; визначити недоліки сайтів як користувач і запропонувати зміни для усунення зазначених недоліків. За можливості, запропонувати реальну подорож: одній людині, яка має ділову зустріч; одній людині, яка хоче активно

відпочити; одній людині, яка прагне спокійного відпочинку; родині з двома дітьми до 6 років; родині з двома дітьми підліткового віку; родині з двома дітьми один з яких підліток, а один не досяг 6 років; закоханих неодружених пар; молодят; бізнес-партнерам чоловіку і жінці. (Із переліку вибрати 2 різні ситуації).

3. Провести дискусію щодо еволюції гостинності. Що стало причиною виникнення гостинності як галузі у сфері обслуговування. Як буде розвиватися дана схема на вашу думку і якою вона буде через 10; 20; 50; 100 років?

4. Побудувати ієрархічну структуру однієї (на ваш вибір) із служб готелю. Поставити себе на одну із перелічених посад і окреслити принципи своєї роботи. Уявіть себе обраним працівником та коротко опишіть свій робочий день. Для цього наберіть собі персонал (із однокласників). Також розіграйте взаємодію між службами.

Контрольні запитання

1. Що входить в основу класифікації готелів?
2. Що таке «гостинність», причини її виникнення та етапи розвитку?
3. Які види класифікації готелів існують?
4. Які існують служби готелю? Охарактеризуйте значення кожної з них.
5. Що представляє собою автоматизована система управління? Які її функції та для чого її застосовують?

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

Концепція роботи готелю. Вирішення ситуаційних задач

Мета: зрозуміти принципи роботи готелю. Отримати навички спілкування з відвідувачами в різних ситуаціях та з різним характером

Завдання практичного заняття:

1. Засвоїти структуру індустрії гостинності.
2. Вивчити основні поняття в готельній справі та готельних послугах
3. Навчитися формувати думки та ідеї щодо створення і роботи готелю
4. Навчитися доносити переваги свого готелю до потенційних відвідувачів, ненав'язливо та ефективно пропонувати додаткові послуги
5. Навчитися проговорювати пропозиції, проблеми та запобігати виникненню конфліктів

Завдання для виконання:

1. Розробити концепцію готелю та ознайомити гостя із комплектом основних послуг. Запропонувати додаткові послуги так, щоб гість погодився

прийняти хоча б декілька з них. Для цього розділитися на групки «працівники готелю – гості». Потім помінятися ролями.

Контрольні запитання

1. Що представляє собою індустрія гостинності та яка її структура?
2. Які регіональні особливості гостинності існують? Наведіть переваги і недоліки кожної. Чим, на вашу думку, викликаний такий розподіл?
3. Що являє собою готель?
4. В чому полягає суть готельної послуги? Які види готельних послуг існують?
5. Що розуміється під невідчутністю, нематеріальністю послуг? Як це впливає на гостинність?
6. Охарактеризуйте мінливість попиту на готельні послуги? В чому полягає така мінливість і чим вона викликана?
7. Від чого залежить об'єм продажів готельних послуг? Як можна вплинути на даний показник?
8. Що таке готельний продукт? Опишіть процес створення і споживання готельного продукту
9. Які властивості готельного продукту ви знаєте?
10. Наведіть структуру готельного продукту
11. Як розподіляються готельні приміщення за функціональним призначенням?

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

Розробка концепції ресторанного бізнесу. Вирішення рольових та ситуаційних завдань

Мета: сформувати первинні знання щодо роботи ресторанів та теоретично навчитись виконувати роботу працівника ресторану

Завдання практичного заняття:

1. Навчитися формувати ідеї щодо створення ресторану або іншого підприємства харчування;
2. Навчитися бачити конкурентів вашого підприємства перед будівництвом та створювати конкурентоспроможний заклад;
3. Засвоїти первинні правила складання меню в ресторанах та закладах харчування;
4. Навчитися розраховувати потенційну життєздатність ресторану (підприємства харчування);
5. Отримати первинні навички роботи працівників закладу харчування.

Завдання для виконання:

1. Підібрати місце для розташування ресторану певного класу або іншого підприємства харчування. Обґрунтувати свій вибір. Окреслити переваги і недоліки запропонованого закладу. По змозі – окреслити конкурентів.
2. Розробити просте меню для запропонованого ресторану;
3. Розрахувати потенційну життєздатність вашого ресторану (підприємства харчування) та справедливую частку ринку;
4. Розбитися на ролі: метрдотель, офіціант, відвідувачі яких розмістять в залі ресторану і яким запропонують прийняти пізніше із-за відсутності вільних місць. Кожен виконує свою функцію. Потім помінятися ролями.

Контрольні запитання

1. Яка філософія та офіційна місія ресторанного бізнесу?
2. Дайте визначення поняттям: ніша ресторанного бізнесу, справедлива частка ринку, фактична частка ринку. З якою метою використовуються перелічені поняття?
3. Від чого залежить успішне функціонування ресторану та що слід враховувати при плануванні нового ресторану (підприємства харчування)?
4. Як, на вашу думку, на успішність ресторану впливають демографічний та соціально-економічний критерії?
5. Що таке меню та які основні типи меню існують? Як обрати тип меню для ресторану, який ви плануєте?
6. Що необхідно враховувати при складанні меню?
7. Наведіть послідовність запису блюд в меню.
8. Як за критеріями класифікуються підприємства харчування?
9. Як підприємства харчування класифікуються за місцем розташування? Чому важливо враховувати таку класифікацію?
10. Чим відрізняється кафе від ресторану; бар від ресторану; закусочна від кафе; бар від кафе; буфет від бару і від кафе; закусочна від їдальні і від кафе?
11. Які умови харчування передбачені в ресторанах або кафе при готелях?
12. Як час заїзду і виїзду гостей впливає на ціну проживання в готельно-ресторанних комплексах?
13. Які основні види сніданків існують у готелях?
14. Що таке фронт-хаус і бек-хаус?
15. Наведіть основні правила та послідовність обслуговування гостей офіціантами.

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

Вивчення столового, скляного, металевого посуду та столове приладдя

Мета: ознайомитися із асортиментом посуду, відпрацювати етапи догляду за різними видами посуду, вивчити його призначення та використання, набути навичок професіонального перенесення столового приладдя

Завдання практичної роботи:

1. Ознайомитися із різними видами посуду, що використовується у закладах ресторанного господарства.
2. Розглянути відмінності в столових приборах ЗРГ.
3. Розглянути відмінності в скляному посуді (чарках, келихах, бокалах, стаканах тощо).
4. Набути навичок догляду за різними видами посуду.
5. Набути навичок професіонального перенесення столового приладдя.

Теоретичні відомості

Столовий посуд

У ресторанах використовується фарфоровий і фаянсовий посуд, який повинен бути в повному асортименті, гігієнічним і міцним.

Миття посуду:

Фарфоровий та фаянсовий посуд мють ручним або машинним способом у спеціальному приміщенні (мийній). Сушать на спеціальних стелажах, ставлять на ребро. Витирають і полірують.

Поліровка посуду:

- Взяти тарілку куточком рушника в ліву руку;
- Правою рукою взяти решту частини рушника і тарілку;
- Натерти тарілку, безперервно обтираючи двома руками;
- Натерті тарілки встановити одна на одну за розмірами;
- Чашку взяти рушником в ліву руку;
- Другу частину рушника опустити в заглиблення чашки й за допомогою великого пальця натерти її з внутрішнього боку, а ззовні – рештою пальців обтираючи чашку двома руками;
- Під час поліровки посуд посортувати.

Зберігання посуду:

- Натерті тарілки ставлять одна на одну по 10...15 штук;
- Встановити стопи в шафу на полиці за видами.

Винесення посуду до залу:

І спосіб

- скласти рушник удвічі й розстелити на столі;
- на середину поставити стопу тарілок із 6...8 штук;
- відкриті краї рушника завернути на верхню тарілку;
- стопу взяти на долоню лівої руки;
- для фіксації тарілок великий палець підняти вгору;

- у такому положенні винести тарілки на підсобний столик

II спосіб (перенесення великої кількості тарілок)

- металеву тацю застелити паперовою серветкою;
- установити стопи по 5...6 тарілок на тацю так, щоб вони стояли в центрі;
- винести тацю з тарілками в зал на підсобний столик

III спосіб (перенесення тарілок у лівій руці)

- узяти одну тарілку правою рукою;
- зігнути в лікті ліву руку під прямим кутом;
- тарілку перенести в ліву руку, поставити її дном на вказівний палець, зверху притримати великим пальцем по крайці тарілки;
- другу тарілку взяти правою рукою і помістити в лівій під першою тарілкою;
- уперти її в основу великого пальця;
- зверху підтримати вказівним пальцем, а рештою – дном;
- три тарілки нести так: заздалегідь ліву руку зігнути, тарілку поставити на бортик другої і на зап'ястя лівої руки, дві інші встановити вказаним вище способом.

Винесення чашок у зал:

- установити чашки на тацю, заслану серветкою, отвором догори;
- поряд розмістити стопою блюдця;
- тарілки зі стравою розмістити на таці в один ряд;
- увесь фарфоровий посуд перенести на таці в лівій руці на висоті плеча.

У всіх випадках посуд має бути встановлений вишукано, причому основна вага має бути направлена у бік офіціанта.

Скляний посуд

Скляний посуд використовують для подавання різноманітних видів страв та охолоджених напоїв.

Миття посуду:

Скляний посуд також мийуть у мийній. Чарки мийуть з оцтом і сіллю, ополіскують холодною водою. Вимиті чарки встановлюють на підставці з подвійним дном краями вниз. Перед подачею натирають лляним рушником.

Поліровка чарок:

- чарки на нізці полірувати двома рушниками: одним взяти за ніжку, іншим – заглиблення чарки; великий палець разом із рушником опустити в середину, вільними пальцями правої руки обхватити разом із рушником іззовні;
- чарку обертати двома руками ретельно поліруючи її;
- піднести її до світла, визначити чи є тріщини;
- відполіровані чарки встановити на вкриту чистою серветкою тацю (дном униз);

- якщо чарки вимиті давно і на них залишилися сліди крапель, необхідно перед поліруванням зволожити рушник;
- під час натирання тріснуті і вищерблені чарки відсортувати – ними користуватися не можна;
- поліровку проводять у підсобному приміщенні або в залі до відкриття ресторану

Зберігання посуду:

Зберігають чисте скло в шафах на тацях. Тацю накривають серветкою. Чарки встановлюють ніжкою вгору й накривають чистою скатертиною.

Винесення скляного посуду до залу:

Винести чарки можна на таці, вкритій серветкою, дном уверх. Тацю нести лівою рукою, а правою виставляти на стіл чарки.

Перенесення чарок у руці:

- у ліву руку взяти не більше трьох стаканів дном униз, поставити на долоню, права рука залишається вільною для виставлення скляного посуду на стіл;
- чарки з ніжкою перенести в лівій руці, навісивши їх на розчепірені пальці ніжкою вверх (5...7 шт.);
- виставити чарки на стіл правою рукою, беручи їх за ніжку;
- забирати чарки зі столу необхідно за допомогою таці або в лівій руці, дном униз.

Столове приладдя

Столове приладдя може бути мельхіорове або з нержавіючої сталі.

Усе столове приладдя розділяють на дві групи: 1. Основне (індивідуального користування), за допомогою якого їдять; 2. Допоміжне (колективного користування), за допомогою якого нарізають, розкладають і перекладають страви із загального блюда на індивідуальну тарілку.

Миття приладдя:

Спочатку миють ложки та виделки, потім ножі, ополіскують і після цього сушать у спеціальних шафах. Сортують за видами і розмірами, полірують лляним рушником.

Поліровка приладдя:

- 3...4 ножі взяти у ліву руку рушником, тримати за ручки, а правою натирати леза до блиску;
- Виделки й ложки полірувати рушником, перевіряючи, щоб між зубцями не залишились шматочки їжі;
- Тацю застелити серветкою, викласти на неї відполіроване приладдя.

Зберігання приладдя відбувається у закритих скринях.

Способи винесення приладдя до залу:

Важливим показником професіональної підготовки та кваліфікації є принцип, за яким відбувається винесення та подача приладдя.

І спосіб – на руці в серветці

- Серветку згорнути вдвічі;
- Покласти на неї ножі та виделки так, щоб ручки були розкритими;
- Узяти серветку лівою рукою, затиснути її між великим пальцем і долонею;
- Правою рукою взяти приладдя за середину ручки і розкласти на столі;
- Виделки виносити в правій руці, а розкладати лівою.

II спосіб – на таці

- Піднос покрити серветкою, 1/3 зовнішнього краю повинна залишатися вільною;
- Розкласти натерте відполіроване приладдя на підносі: ножі – з правого боку, виделки – з лівого, ложки – посередині;
- Закрити вільним кінцем серветки приладдя;
- Винести до залу тацю на лівій руці (ручки приладдя направлені у бік офіціанта).

III спосіб – на тарілці

- Узяти мілку столову тарілку, покрити серветкою, згорнути конвертом;
- Покласти ножі між двома нижніми підігнутими кінцями серветки, ручки направлені в бік своєї правої руки;
- Покласти на серветку виделки зубцями вгору, ручками вліво;
- Тарілку винести в лівій руці;
- Допоміжні прибори натерти як основні, винести в зал на таці, розкласти на блюда або тарілки;
- Для перекладення страви користуються лопаткою або щипцями, їх можна замінити на виделку й ложку

Металевий та керамічний посуд

Металевий посуд призначений в ресторані для доставки страв з роздачі до підсобного столику в залі й окремих видів страв безпосередньо на стіл відвідувачеві. Використовують мельхіоровий та посуд із нержавіючої сталі

У керамічному посуді готують і зберігають різні страви та напої тому що вони мають кращий смак, довше зберігають свій аромат і температуру. Керамічний посуд, яким користуються в ресторанах, за асортиментом, виглядом, функціями і розмірами схожий на фаянсовий, відрізняється тільки формою та оздобленням

Завдання для виконання:

1. Вивчити основні столові прибори та посуд;
2. Навчитись складати серветки різними способами;
3. Відібрати з наявного посуду тарілки за видами та призначенням;
4. Тарілки розсортувати, натерти, встановити стопами на тацю;
5. Відпрацювати навички винесення тарілок в залу до підсобного столика;
6. Заповнити таблицю (асортимент фарфорового посуду)

Найменування	Діаметр, мм Місткість, г	Призначення

Нижче наведений зовнішній вигляд келихів та їх основне призначення. Перед заповненням таблиць ознайомитися із графічним матеріалом.

Зовнішній вигляд келиху



Назва келиху і його призначення

Келих для червоного вина «Бордо».

Використовується для подачі червоних сухих, напівсухих, напівсолодких вин. Також може використовуватися і для подачі червоних високоякісних десертних і міцних вин



Келих для червоного вина «Бургунді».

Використовується для подачі червоних десертних та кріплених вин, для бургундського вина. Може використовуватися і для подачі червоних сухих, напівсухих, напівсолодких вин. Носить також ще назву «куля» або «яблуко»



Келих для білого вина «Совіньйон».

Використовується для подачі білих вин



Келихи для подачі ігристих вин і шампанського.

1 – блюдце (класичний), 2, 3, 4 – флюте (флюте, келих-флейта), 5 – тюльпан

Класичний фужер-блюдце підходить тільки для деяких італійських ігристих вин, що мають достатньо виражений аромат і не дуже виражений перляж (гра бульбашок в бокалі). Сьогодні такі бокали можуть використовувати також для деяких

видів алкогольних коктейлів

Флюте – найбільш розповсюджений вид келихів на сьогодні. Вузька його форма необхідна щоб піна не збігла, зберігався смак, аромат не вичерпувався.

Тюльпан – для подачі дорогих, витриманих ігристих вин та шампанського із складним букетом. Всі аромати затримуються у верхній звуженій частині, а посередині в більш широкій частині вина розкриваються

Келих «сніфтер» або «бренді глас».

Використовується для подачі коньяку та бренді. Широке денце і звужений верх допоможе у повній мірі відчуте аромат напою. Коротка ніжка слугує для того, щоб обхватити її пальцями та помістити денце бокалу в долоні з метою зігрівання напою та розкриття його букету й смаку

Келих «Харрикейн». Використовується для подачі тропічних коктейлів, що зазвичай містять фрукти, лід та алкоголь (пунші, маїтайські коктейлі та ураган).

Також підходять для напоїв з багатошаровою структурою, де на дно кладеться лід а потім додаються інші складові напоїв. Крім того, можуть використовуватися для подачі фруктових смузі, молочних коктейлів, холодних кавових сумішей, барвистих смугастих напоїв з соками як алкогольних, так і безалкогольних, фруктових десертів.

Келих «Айріш». Використовують для подачі гарячих напоїв: кави по-ірландськи, кавових коктейлів, грогу, глійнтвейну, пуншу, крішону. Перед подачею напою келих попередньо нагрівають.





Келих «Мартіні». Використовується для подачі і презентації коктейлів та мартіні. Є необхідним атрибутом для закладів HoReCa, які хочуть стати оригінальними і впізнаваними

Келих «Маргарита». Використовують для подачі та презентації мартіні, заморожених коктейлів та коктейлів типу «Маргарита».

Стакани «Олд фешн». Використовується для подачі віскі з льодом а також коктейлю «олд фешн». Обов'язковою характеристикою є потовщене деще.

«Стопка шот». Призначена для подачі міцних алкогольних напоїв, які випиваються залпом. Також використовується для подачі оригінальних напоїв із коктейльної серії

Стакан «Хайбол». Використовується для подачі «простих» коктейлів на основі міцних напоїв і содової. Крім того, в таких стаканах можуть подавати алкогольні або безалкогольні напої з великою кількістю дробленого льоду або без нього, сік

Келих для граппи. Використовується для подачі граппи (італійський алкогольний напій, настоянка на вичавках винограду), а також для дегустації міцних алкогольних напоїв.

7. Відібрати потрібні для сервіровки чарки;
8. Відпрацювати навички натирання чарок і стаканів;
9. Натерті чарки перенести до залу на підсобний столик двома способами;
10. Відпрацювати навички перенесення чарок;
11. Заповнити таблицю за наявним асортиментом скляного посуду

Найменування	Місткість, г, мл	Призначення

- 12.Відібрати необхідне столове приладдя та підготувати його до роботи: вимити, натерти, розкласти та винести;
- 13.Відпрацювати навички перенесення приладдя до підсобного столика в залі та для сервіровки;
- 14.Ознайомитись із асортиментом допоміжного приладдя і відпрацювати техніку його використання;
- 15.Заповнити таблицю за наявним асортиментом столового приладдя

Найменування	Характерна особливість	Призначення

Контрольні запитання

1. Що вивчає наука сервісологія та які її основні категорії?
2. Що означають терміни «сервіс» та «послуга»? як вони застосовуються на практиці і в якому випадку ми будемо говорити про сервіс, а в якому – про послугу?
3. Що таке інтерес і мотивація? Як вони пов'язані і що в них спільного і відмінного?
4. Які види сервісу існують? До якого із них відноситься сервіс надання послуг в готельно-ресторанному бізнесі і чому саме до цієї групи?
5. Які види послуг існують? Які із них надають у готельно-ресторанному бізнесі?
6. Назвіть основні характеристики обслуговування та охарактеризуйте їх.
7. Що розуміють під професійною етикою в готельно-ресторанному бізнесі?
8. Що таке корпоративна етика? Принципи на яких вона формується і чому саме слід дотримуватись корпоративної етики в професійній діяльності?
9. Що таке громадська корпоративна етика?
10. Чим відрізняється корпоративна етика та етика управління і що в них спільного?
11. Хто такий керівник? Коли керівник буде успішним для своєї справи? Які є основні складові ролі керівника?
12. Роль офіціанта в ресторані та як від нього залежить успіх ресторану?
13. Охарактеризуйте основне обладнання торгових приміщень ЗРГ.
14. Охарактеризуйте порцеляновий, фаянсовий і керамічний посуд. Коли доречно використовувати кожен з них?
15. Що відноситься до металевих посуду? Яким чином розрізняють виделки, ножі та ложки?
16. Які тарілки можна використовувати в якості підставних?
17. Що таке кокотниця і кокільниця?
18. Для чого використовують вазу-плато і вазу-корнюшонницю?

ПРАКТИЧНЕ РОБОТА № 5

Підготовка торгового залу. Попередня сервіровка столу

Мета: ознайомитись із вимогами до попередньої сервіровки столу та оволодіти технікою її виконання, виховати культуру, бережливе ставлення до посуду та білизни, розвинути пам'ять і уяву.

Завдання практичної роботи:

1. Ознайомлення зі схемами сервірування столу;
2. Виконання сервірування столу до сніданку;
3. Виконання сервірування столу до сніданку із кількох страв;
4. Виконання сервірування столу до обіду;
5. Виконання сервірування столу до вечері;
6. Виконання сервірування десертного столу;
7. Оформлення звіту.

Теоретичні відомості

Попередню сервіровку стола виконують у процесі підготовки залу до обслуговування. Залежно від виду й характеру обслуговування (сніданок, обід, обслуговування в денний час згідно з меню замовлених страв, банкет, чай, кава) попередня сервіровка буває різної ступені складності.

Для сніданку (за попереднім меню або при обслуговуванні туристів) сервіровка стола включає: піріжкову тарілку, закусочні прилади й полотняна серветка. Залежно від запропонованого меню, може бути ще ніж для масла (кладуть на правий борт піріжкової тарілки), чайна ложка, фужер. Закусочну тарілку в попередню сервіровку звичайно не включають, оскільки страви до сніданку подають уже у відповідному посуді: закусочній тарілці, салатнику або баранчику.

Попередня сервіровка столів у денний час включає:

- за спеціальним меню (обід) – піріжкова тарілка, столові прилади (ніж, виделка, ложка), фужер, полотняна серветка.
- згідно з меню замовлених страв – піріжкова й закусочна тарілки, столові прибори (ніж, виделка), фужер, полотняна серветка.

У вечірній час – сервіровку згідно з меню замовлених страв доповнюють закусочними приладами.

Попередня сервіровка банкетного стола включає: дрібну столову, закусочну й піріжкову тарілки, столові (без ложки), рибні й закусочні прилади, полотняну серветку, фужер. Чарки й десертні прилади сервіруються залежно від замовлення.

Для подачі чаю або кави – чайне або кавове блюдо ставлять праворуч від десертної тарілки на рівні верхнього її краю, чашку встановлюють на блюдце ручкою вправо, ложку кладуть на блюдце праворуч від чашки паралельно її ручці.

При сервіровці стола виконуються наступні правила:

1. Асортимент столового посуду й приладів повинен відповідати методу обслуговування й меню

2. У першу чергу ставлять порцеляновий посуд, потім столові прилади й тільки після цього скляний посуд, серветниці, прилади зі спеціями, квіти. Попільниці ставлять на прохання в ресторанах, де дозволено курити в залі.

3. Орієнтиром у розподілі предметів сервіровки служать складки на скатертині або розташування крісел (які звичайно ставлять згідно з числом гостей з інтервалом не менш 30 см).

На відстані 2 см від краю стола по центру крісла ставиться закусочна тарілка, лівіше, але на одній осі ставиться пиріжкова. Якщо це сервіровка до сніданку, то пиріжкова тарілка ставиться ліворуч на відстані 10...15 см від передбачуваної основної тарілки

Сервіровка приладами завжди починається від зовнішнього краю тарілки. Ліворуч від закусочної тарілки кладуть виделки зубцями нагору, причому спочатку столові, потім рибні й тільки потім закусочні. Ножі кладуть праворуч від закусочної тарілки лезом до тарілки в тому ж порядку, що й виделки. Ложки кладуть праворуч після столового ножа поглибленням нагору. Всі ножі й виделки повинні перебувати на відстані 2 см від краю стола. При розкладанні приладів на далекій відстані від тарілки кладуть, ті з них, якими користуються спочатку, а біля тарілки – прилади, якими закінчують їжу.

Десертні прилади розташовують за столовою або закусочною тарілкою паралельно осі столу: ніж – ручкою вправо, виделку – ручкою вліво. Можна їх розкласти віялом: ніж – ручкою вправо під кутом до крайки стола, виделку – ручкою вліво під кутом, ложку – перпендикулярно крайці стола. Чайні ложки кладуть там же де й десертні прилади ручкою вправо.

Порядок розміщення чарок і келихів повинен відповідати порядку подачі страв. З права наліво розставляють чарки в тій же послідовності, що й передбачувана подача вин, тобто горілочну чарку ставлять при подачі закусок, мадерну – перших страв, рейнвейну – рибних страв, лафітну – гарячих м'ясних страв, келих для шампанського – десертних і солодких страв, фруктів, фужери – для води й пива. Чарки ставлять правіше фужера, що зазвичай стоїть напроти леза столового ножа. Якщо треба поставити 4...5 чарок (при обслуговуванні банкету), то їх розміщують у два ряди. У другому ряді – рейнвейну або лафітну чарку й келих для шампанського. При попередній сервіровці для вечірнього обслуговування по меню замовлених страв рекомендується ставити тільки три чарки або досервірувати ними стіл, відповідно до замовлення.

Завершують сервіровку столу розміщенням серветок. Після цього на столи ставлять прилади зі спеціями, які розташовують у центрі по осі столу при звичайному обслуговуванні, при обслуговуванні банкетів – попарно напроти пиріжкової тарілки, через прилад, причому сіль перебуває лівіше перцю. Вазу із квітами, залежно від форми й плану розміщення столів ставлять або в центрі або на дальній від проходу стороні стола. Всі види попередньої сервіровки використовуються при індивідуальному обслуговуванні.

Сервіровка столу при обслуговуванні організованих груп має свої особливості. На стіл попередньо ставлять кавові або чайні чашки, кавники, молочники, цукорниці, розетки з варенням, лимоном, цукром.

Розетка із цукром ставиться праворуч від чашки, а із джемом або варенням, вершковим маслом – за основною тарілкою. Можливий варіант сервіровки чашок з ложками на торці стола (якщо стіл прямокутний), там же можна поставити кисломолочну продукцію – у склянках, кип'ячену воду, соки, фірмові напої – у глечиках або графинах, фрукти у вазі, хліб.

При груповому обслуговуванні під час обіду закуски можуть бути подані на стіл заздалегідь у багатопорційному посуді, перші страви в супниках з разливною ложкою.

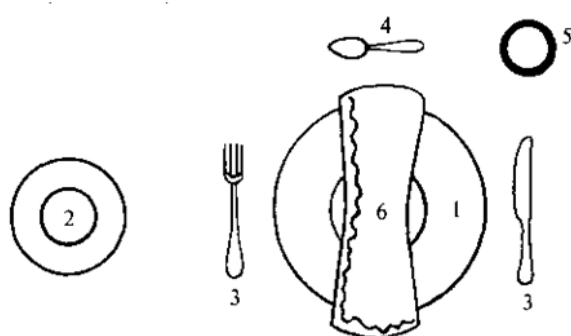


Рис. 5.1. **Мінімальне сервірування на сніданок:** 1 – закусочна тарілка; 2 – піріжкова тарілка; 3 – закусочне приладдя; 4 – чайна ложка; 5 – фужер; 6 – серветка

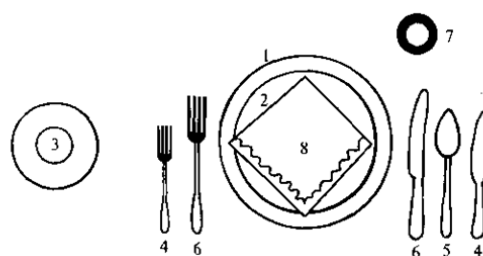


Рис. 5.2. **Мінімальне сервірування на обід:** 1 – столова тарілка; 2 – закусочна тарілка; 3 – піріжкова тарілка; 4 – закусочне приладдя; 5 – столова ложка; 6 – столове приладдя; 7 – фужер; 8 – серветка

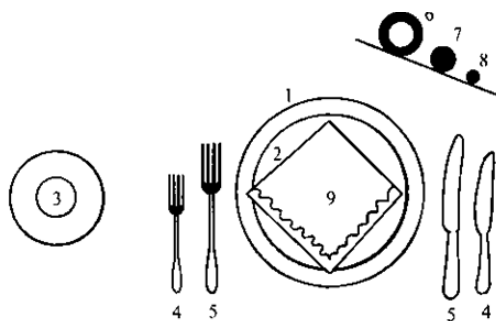


Рис. 5.3. **Мінімальне сервірування на вечерю:** 1 – столова тарілка; 2 – закусочна тарілка; 3 – піріжкова тарілка; 4 – закусочне приладдя (ніж, виделка); 5 – столові прилади; 6 – фужер; 7 – чарка для вина; 8 – чарка для горілки; 9 – серветка

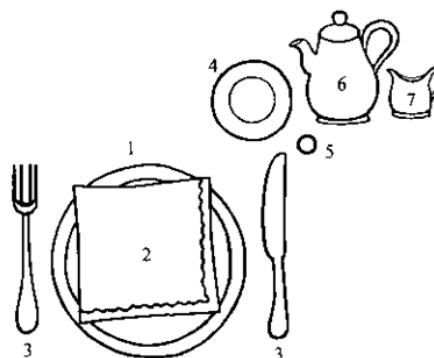


Рис. 5.4. **Десертний стіл:** 1 – десертна тарілка; 2 – серветка; 3 – десертне приладдя; 4 – фужер; 5 – чарка для коньяку; 6 – кавник; 7 – молочник

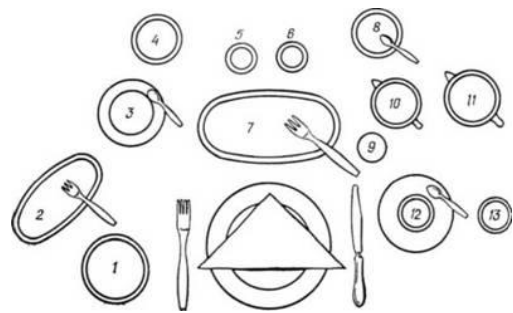
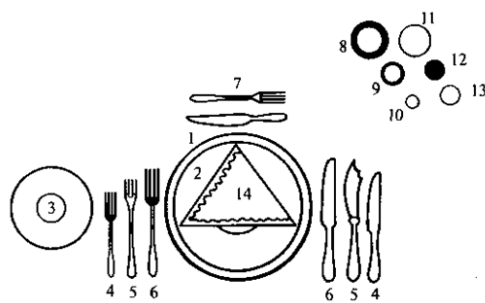


Рис. 5.5. Виконавче сервірування:
1 – столова тарілка; 2 – закусочна тарілка;
3 – піріжкова тарілка; 4 – закусочне
приладдя (ніж, виделка); 5 – рибне
приладдя (ніж, виделка); 6 – столове
приладдя (ніж, виделка); 7 – десертне
приладдя (ніж, виделка); 8 – фужер;
9 – лафетна чарка; 10 – чарка для горілки;
11 – келих для шампанського;
12 – рейверна чарка; 13 – мадерна чарка;
14 – серветка

Рис. 5.6. Сервірування столу для
сніданку з кількох страв: 1 – хліб;
2 – сир; 3 – яйце; 4 – масло; 5 –
гірчиця; 6 – сіль; 7 – холодна
закуска; 8 – джем; 9 – фужер; 10 –
молоко; 11 – кава в кавнику; 12 –
чашка; 13 – цукор

Контрольні запитання

1. Яким чином підготовлюють посуд і столові набори до сервірування столу?
2. Чим відрізняються способи сервірування столу в різний час доби і чому існують такі відмінності?
3. Яких правил слід обов'язково дотримуватися при сервіровці столу?
4. Запропонуйте власну методику складання серветок для сервіровки столу.

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

Ознайомлення з правилами складання меню ресторану; складання найпростішого меню для свого ресторану (закладу харчування)

Мета: ознайомитись із призначенням меню та принципами його складання з урахуванням смакових якостей їжі та зовнішнього оформлення страв.

Завдання практичної роботи:

1. Ознайомитися із бланками меню та преїскурантами;
2. Ознайомитися із приблизним асортиментом страв та напоїв для ресторанів та кафе;

3. Навчитися складати меню закладів ресторанного господарства (ЗРГ) та преїскурантів;
4. Відпрацювати порядок внесення страв за меню та напоїв за преїскурантом;
5. Запропонувати розроблене меню для впровадження у власному або вже існуючому ЗРГ із урахуванням запланованої або існуючої кількості відвідувачів;
6. Оформити звіт за роботою та презентацію розробки.

Теоретичні відомості

Для кожного класу ресторанів і барів установлюється асортиментний мінімум – певна кількість страв і напоїв, які щодня повинні бути в продажу. Відповідно до цього мінімуму складається меню (табл. 1).

Таблиця 1 – Приблизний асортимент страв та напоїв для ресторанів та кафе

Найменування	Приблизна кількість страв			Кафе
	Ресторан			
	Клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	-
Супи	5	4	4	-
Гарячі страви	15	11	11	3...4
Солодкі страви	6	4	4	5...6
Гарячі напої	4	3	2	6...8
Холодні напої	4	3	2	3...4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	-	-	-	3
ВСЬОГО	67	50	40	31...36
Горілка	5	1	1	-
Лікero-горілчані напої	-	2	2	-
Коньяки	5	2	1	-
Столові вина	7	2	2	1...2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1...2
Кріплені вина	3	2	1	1...2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО	27	11	9	4...7
Фруктові та мінеральні води, тонізуючі та прохолоджувальні напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6...8

Порядок розташування закусок і страв у меню досить визначений і вважається класичним: від менш до більш гострих, від припущених до відварених. Більшість страв готують за індивідуальним замовленням відвідувачів. У ресторані є перелік алкогольних напоїв – *прейскурант*, в ньому продукція теж розташована в певній послідовності (табл. 2).

Таблиця 2 – **Прейскурант спиртних напоїв та тютюнових виробів**

Найменування	Ємність пляшки, л або дм ³	Ціна за пляшку, грн	Ціна за 100 г, грн
Горілка	0,5; 0,7; 1,0		
Настоянки та наливки	0,5; 0,7		
Вина виноградні міцні	0,7		
Вина столові білі	0,7		
Вина столові червоні	0,7		
Вина десертні	0,7		
Коньяки	0,5; 0,7		
Лікери	0,5		
Шампанське, ігристі вина	0,8		
Пиво:			
- пляшкове	0,33; 0,5		
- банкове	0,33; 0,5		
Води мінеральні	0,5		
Соки	1,0		
Тютюнові вироби	1 пач.		
Директор ресторану	Підпис:		
Калькулятор	Підпис:		

Послідовність виконання роботи

1. Заповнити карту меню за такими основними вимогами:

- страви та напої повинні бути згруповані та відокремлені;
- їх назви повинні бути написані зрозуміло, каліграфічно і чітко;
- у меню слід вписати ті страви і напої, що є в наявності в даний момент;
- меню повинно бути перекладене однією – двома мовами (англійська, німецька або іспанська, або французька, або інша мова окрім російської);
- розрізняють такі види меню: меню страв, преїскурант страв і меню сніданків;
- у меню всі страви наведені в певній послідовності, що відповідає порядку прийому їжі (табл. 3);

Таблиця 3 – Послідовність розташування закусок, страв і напоїв у меню

№ п/п	Група страв	Асортимент страв в групах
1	Фірмові страви	
2	Холодні закуски із риби	•Риба відварена натуральна; •Рибні закуски власного виробництва; •Рибна гастрономія; •Рибні консерви; •Рибні салати
3	Холодні закуски із овочів	• Овочі натуральні; • Овочеві закуски власного приготування; • Овочі консервовані, мариновані, солені; • Овочеві консерви; • Овочеві салати
4	Холодні закуски із м'яса	• М'ясні закуски відварені; • М'ясні закуски власного виробництва; • М'ясна гастрономія; • М'ясні консерви; • М'ясні салати
5	Сири і закуски із сиру	
6	Яйця і закуски із яєць	
7	Холодні соуси	
8	Гарячі закуски	• Із риби і морепродуктів; • Із м'яса і субпродуктів; • Із грибів і овочів
9	Перші страви	• Супи прозорі; • Супи заправочні (рибні, м'ясні, овочеві); • Супи холодні; • Супи фруктові
10	Другі страви із риби і морепродуктів	Відварні, припущені, смажені, запечені, тушковані
11	Страви із м'яса і субпродуктів	• Із яловичини; • Із телятини; • Зі свинини; • Із баранини; • Із домашньої птиці; • Із дичини; • Із субпродуктів
12	Страви із овочів	Відварні, припущені, смажені, запечені, тушковані
13	Страви із борошна	Відварені, смажені, запечені
14	Страви круп'яні	Відварені, запечені
15	Страви з яєць	Відварені, смажені, запечені
16	Гарячі соуси	Білі, Червоні, Сметанкові, Масляні, Фруктові
17	Гарніри	Відварені, смажені, запечені, тушковані
18	Солодкі страви	

- Існує меню для особливих випадків (весілля, Новий рік тощо).
- 2. Усі страви та напої подають у певній послідовності (табл. 3):
- винесення страв у зал відбувається в такому порядку: холодні закуски, супи, другі страви, солодкі напої;
- напої подають в певній послідовності: міцні алкогольні (аперативи), вина, в кінці обіду – гарячі;
- для тамування спраги подають мінеральну воду або сік.

Контрольні запитання

1. Що таке план-меню? Наведіть правила складання плану-меню.
2. Що означає поняття «приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум)»?
3. Які етапи складання меню?
4. Назвіть основні типи меню та їх характеристики.
5. Чим відрізняється асортимент страв і напоїв у ресторанах та кафе?
6. Що таке прейскурант? Наведіть правила його складання.
7. Як поділяються основні типи меню за вимогами?
8. У якій послідовності слід розташовувати блюда у меню?
9. Наведіть порядок винесення страв у зал.
10. Наведіть послідовність подачі напоїв.

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

Розробка добового меню, складання технологічних карт і схем страв

Мета: навчитися розробляти добове меню, навчитися розраховувати вихід напівфабрикатів та відходів, складати технологічні карти та схеми страв, потренувати навички приготування страв, їх подачі та дегустації.

Завдання практичної роботи:

1. Навчитися розробляти добове меню;
2. Навчитися розраховувати вихід напівфабрикатів і відходів;
3. Ознайомитися із правилами складання технологічних карт страв та виробів;
4. Скласти технологічну карту на одну страву (виріб) із розробленого меню;
5. Отримати навички приготування страв добового меню;
6. Отримати навички подачі страв та їх дегустації;
7. Оформити звіт за роботою.

Теоретичні відомості

Сировина – це продукти, призначені для подальшої обробки.

В залежності від значення у харчуванні сировину поділяють на чотири групи:

1) *продукти тваринного походження*, які є джерелом повноцінних білків. До них відносяться: м'ясо тварин, птиці, риби, яйця, молоко і продукти їх переробки;

2) *продукти рослинного походження*, які є джерелом вітамінів групи В. До них відносяться: бобові, крупи, макаронні вироби, хліб, горіхи, цукор, картопля;

3) *жири тваринного і рослинного походження*;

4) *овочі і фрукти*.

Страва – це поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові для споживання.

Обробка продуктів в процесі приготування страви за способом впливу на продукт ділиться на два основних види:

1. *Фізичну обробку* – спосіб, при якому вплив на продукт здійснюється за допомогою зміни фізичних характеристик самого продукту, або середовища. Фізична обробка умовно поділяється на:

– механічну обробку – при якій продукт піддається прямому механічному впливу;

– термічну обробку – при якій продукт піддається впливу тепла або холоду.

2. *Хімічна обробка* – спосіб, при якому обробка продукту здійснюється шляхом впливу на нього хімічних речовин, внесених ззовні (соління, маринування), або в результаті природних біохімічних процесів, що відбуваються в продукті при певних умовах (квашення, бродіння).

Харчовий раціон – це склад та кількість харчових продуктів, використаних в їжу протягом доби.

Режим харчування:

- приймати їжу невеликими порціями через визначені проміжки часу, наприклад, чотири рази на добу в один і той же час, що сприяє виділенню травних соків до їжі й швидкому її засвоєнню;
- вечеряти необхідно не пізніше ніж за 1...2 год до сну, щоб не лягати спати з наповненим шлунком;
- м'ясні та рибні страви рекомендовано споживати в першій половині дня, бо вони містять речовини, що збуджують нервову систему;
- для вечері краще використовувати молочні або овочеві страви.

Вимоги щодо складання харчового раціону:

- ✓ енергетична цінність харчових продуктів повинна компенсувати енергетичні витрати організму;
- ✓ передбачити чотириразове харчування;
- ✓ м'ясні та рибні страви споживати в першій половині дня;
- ✓ молочні та овочеві страви підходять для вечері;

- ✓ при достатній кількості овочів у харчовому раціоні, клітковина, що в них міститься, буде сприяти правильній моториці шлунково-кишкового тракту;
- ✓ слід враховувати засвоюваність харчових продуктів (їжа тваринного походження засвоюється на 90%, рослинного – на 80%, змішаного – на 85%);
- ✓ різноманітна їжа повніше задовольняє потреби організму в енергетичних та пластичних матеріалах, регуляторах обміну;
- ✓ у рослинній їжі міститься 8...23% білків, що необхідні для клітин організму людини, проте зазначається, що такі білки гірше засвоюються порівняно із тваринними білками;
- ✓ вуглеводи рослинного походження засвоюються на 94...96%;
- ✓ незамінні жирні кислоти містяться в риб'ячому жирі, яйцях, соєвій олії, горіхах, соняшниковому й гарбузовому насінні.

Середні енергетичні витрати на добу становлять: для юнаків – 12000 кДж; для дівчат – 11000 кДж.

Технологічна карта страви (ТК) – це документ, де розписана рецептура страви або напою, кількість інгредієнтів, які потрібні на одну порцію та правила подачі. Також є покроковою схемою виробництва певної страви або напою, починаючи від підготовки продуктів і закінчуючи подачею на стіл.

В Україні є вимоги, за якими закладам громадського харчування потрібно створювати ТК — Наказ №219 від 24.07.2002 «Про затвердження правил роботи закладів ресторанного господарства», а також міжнародний ГОСТ 30523-97. В наказі № 219 у пункті 2.2 зазначено, що заклади громадського харчування можуть використовувати збірки готових рецептур для підприємств та на підставі їх створювати технологічні карти. Також можна створювати і фірмові страви, на які буде складено ТК. Головне, щоб були виконані умови:

- 1) сумісність продуктів;
- 2) можливість взаємозамінити інгредієнт;
- 3) був дотриманий режим обробки продуктів тощо.

Правильно складена технологічна карта скоротить час на заготівлі напівфабрикатів та допоможе контролювати видачу страви: щоб смак та презентація була однаково незалежно від того, хто приготував страву.

Суворих вимог щодо візуального оформлення технологічної карти немає. Вона може бути складена у вигляді тексту чи таблиці, доповнена зображеннями. Приблизний зразок, який підходить для електронного та паперового варіанта:

Технологічна карта приготування страви
Норма продуктів: 1. 2. 3. 4.
Послідовність приготування: 1. 2. 3. 4. 5. 6.
Оформлення готової страви: 1. 2. 3. 4. 5.
Подача готової страви:

Приклад технологічної карти кави Капучіно:

Назва напою та спосіб приготування	Склад на об'єми стаканчиків:		
	250 мл	350 мл	450 мл
КАПУЧИНО: 1. Готуємо еспресо у стакан. 2. У пітчер наливаємо молоко та сироп (на вимогу). 3. Спінюємо молоко 4. Круговими і постукуючими рухами пітчера об поверхню столу необхідно "посадити" піну і досягти гладкої, глянцевої поверхні молока. 5. Спінене молоко різко вливаємо у стакан з еспресо.	- еспресо 30 мл (9г) - молоко 130 мл - сироп ваніль 18 мл - збиті вершки 20 г - маршмеллоу 15 шт	- еспресо 45 мл (9г) - молоко 195 мл - сироп ваніль 27 мл - збиті вершки 30 г - маршмеллоу 20 шт	- еспресо 60 мл (16г) - молоко 260 мл - сироп ваніль 36 мл - збиті вершки 30 г - маршмеллоу 20 шт

Приклад техніко-технологічної карти:

Техніко-технологічна карта № 1 (ПРИКЛАД)

Страва: Піца Папероні 32 см

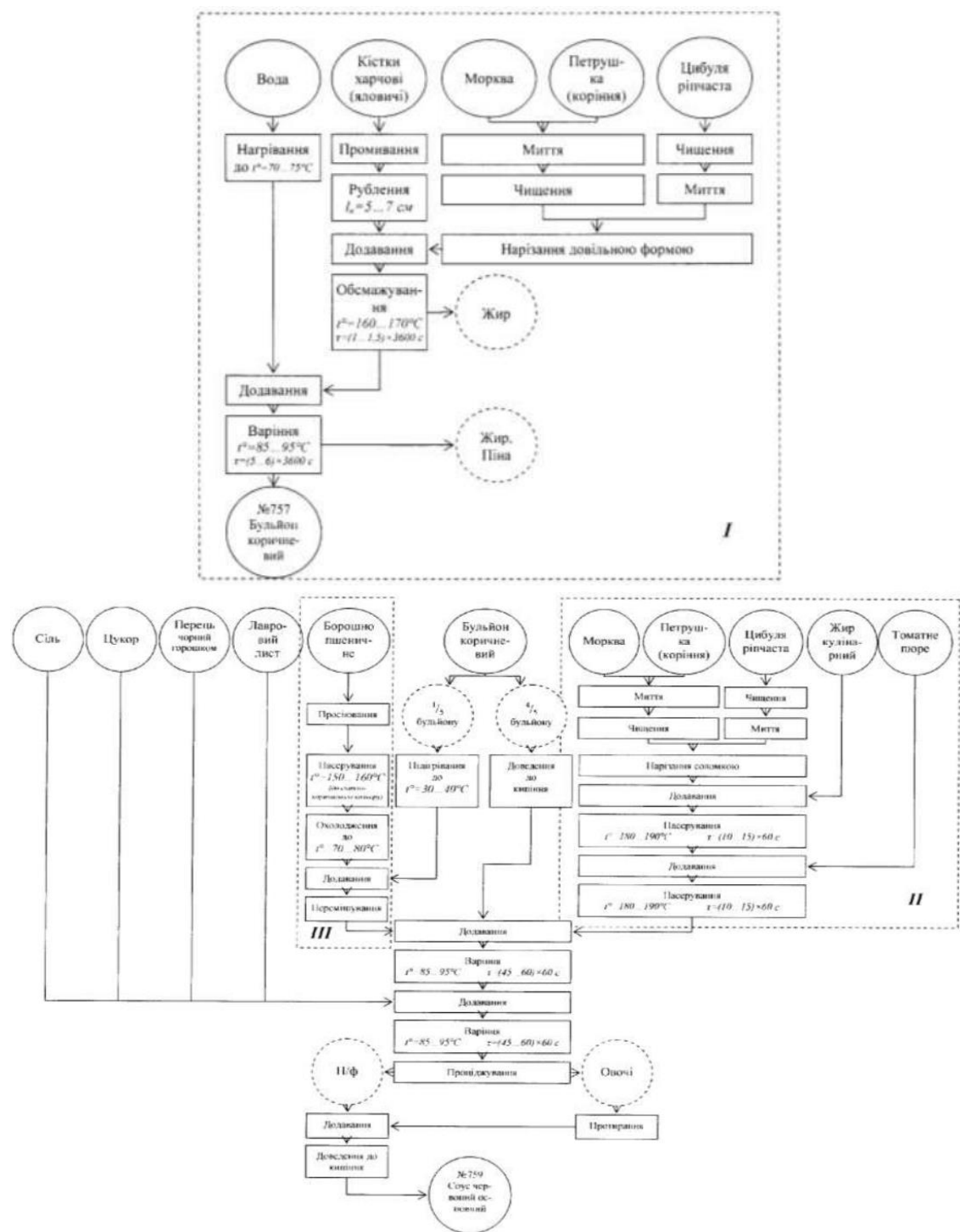
РЕЦЕПТУРА
Найменування сировини та продуктів\Брутто\Нетто
Тісто для піци с/р, г: 340 \ 340
Борошно пшеничне в/с, г: 10 \ 10
Соус томатний, г: 51 \ 50
Моцарела сир, г: 110 \ 110
Ковбаса пепероні, г: 84 \ 80
Олія рослинна рафінована, мл: 5,6\ 5
Вихід страви (у грамах): 520
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
1. Порцію тіста злегка посипати борошном, розкочати качалкою (можна руками) рівної круглої форми 30-31 см. 2. Викласти у форму для піци або на сітку для піци відповідного діаметра, виділити бортики 1 см за допомогою натискання пальцями. Основа для піци має бути рівномірної товщини + борт. 3. У центр викласти мірну ложку соусу та круговими рухами від центру до країв рівномірно розподілити по всій поверхні тіста, залишаючи край борту не змазаним. 4. Потім по всій поверхні посипати тертим сиrom 110 гр. 5. Зверху рівномірно викласти ковбасу пепероні. 6. Випікати в печі при T=275C 6 – 8 хв. 7. Викласти в тарілку, змастити край олією, порізати на 6 частин. 8. Для доставки або на винос перекласти в коробку для піци.
ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ
Зовнішній вигляд – виріб акуратної круглої форми, без вм'ятин та зламів. Продукти рівномірно розподілені по всій площі піци Колір скоринки – золотистий, рівний, властивий інгредієнтам у складі піци. Смак та запах – випеченого тіста з ароматом та смаком соусу для піци, сиру, ковбас. Смак у міру гострий, солоний. Без сторонніх домішок. Не допускається підгорілий корж.
ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ СТРАВИ (ВИРОБУ) НА 1 ПОР
Білки,г 61,048
Жири,г 99,700
Вуглеводи,г 168,682
Калорійність,ккал 1 816,215

Інженер-технолог: _____

При необхідності, до ТК також вносять:

- Вимоги до сировини;
- Вимоги до оформлення;
- Вимоги до реалізації та зберігання;
- Показники безпеки (мікробіологічні та фізико-хімічні показники);
- Вимоги щодо ГОСТ тощо.

Зразок технологічної схеми приготування страви № 759 Соусу червоного основного:



Хід роботи

Підібрати страви для власного добового харчового раціону згідно до наведених в розділі «Теоретичні відомості» рекомендацій та відповідно до збірників рецептур. Скласти відповідне меню як було наведено в практичній роботі № 6. Із складеного меню приготувати одну страву на власний вибір. На цю страву скласти два види технологічних карт, як це наведено в розділі «Теоретичні відомості», технологічну схему приготування страви, визначити

вихід напівфабрикатів, відсоток відходів і порівняти їх з технологічною документацією. Заповнити таблицю 1.

Таблиця 1 – Визначення виходу напівфабрикатів та відходів під час механічної кулінарної обробки вихідної сировини

Вид сировини	Маса брутто, г	Вихід напів- фабрика- ту, г	Відходи			
			фактичні		Норматив- ні, %	Відхилен- ня, (+, -)
			г	%		

Визначити виробничі витрати під час виготовлення страви (виробу) за формулами:

$$X_{\text{вв}} = M_{\text{н}} - M_{\text{н/ф}}, \text{ г} \quad (7.1)$$

$$X_{\text{вв}} = \frac{M_{\text{н}} - M_{\text{н/ф}}}{M_{\text{н}}} \times 100, \% \quad (7.2)$$

де $X_{\text{вв}}$ – виробничі витрати, відповідно, у г або %; $M_{\text{н}}$ – сумарна маса сировини (нетто), що входить до складу напівфабрикату, г; $M_{\text{н/ф}}$ – маса напівфабрикату, підготовленого до теплової обробки, г.

Здійснити теплову обробку напівфабрикатів (приготування страви). Визначити тривалість теплової обробки і відсоток втрат. Дані занести до таблиці 2.

Таблиця 2 – Визначення тривалості і відсотку втрат під час теплової обробки напівфабрикатів (приготування страви або виробу)

Найменування напівфабрикатів	Тривалість теплової обробки, хв	Маса напівфабрикатів, г		Витрати під час теплової обробки, %		Відхилення, (+, -)
		До теплової обробки	Після теплової обробки	Фактичні	За техно- логічною докумен- тацією	

Витрати під час теплової обробки напівфабрикатів розраховуються у відсотках до маси напівфабрикату за наступними формулами:

$$X_{\text{вт}} = M_{\text{н/ф}} - M_{\text{гв}}, \text{ г} \quad (7.3)$$

$$X_{\text{вт}} = \frac{M_{\text{н/ф}} - M_{\text{гв}}}{M_{\text{н/ф}}} \times 100 \quad (7.4)$$

де $X_{\text{вт}}$ – витрати під час теплової обробки з урахуванням витрат на остигання страви (виробу), у г або %; $M_{\text{н/ф}}$ – маса напівфабрикату,

підготовленого до теплової обробки, г; $M_{\text{ГВ}}$ – маса готової страви (виробу) після теплової обробки, г.

Витрати на остигання страви (виробу) необхідно розраховувати за формулами:

$$X_{\text{ост}} = M_{\text{ГВ}} - M_{\text{ГВ.ост}}, \text{ г} \quad (7.5)$$

$$X_{\text{ост}} = \frac{M_{\text{ГВ}} - M_{\text{ГВ.ост}}}{M_{\text{ГВ}}} \times 100, \% \quad (7.6)$$

де $X_{\text{ост}}$ – витрати на остигання страви (виробу), відповідно у г або %;
 $M_{\text{ГВ.ост}}$ – маса остиглої страви (виробу), г.

Зробити висновки за роботою та оформити звіт.

Контрольні запитання

1. Що таке сировина? Для чого її використовують?
2. Що таке страва і напівфабрикат?
3. Які основні види обробки продуктів у процесі приготування існують?
4. Що таке харчовий раціон? Наведіть вимоги, яких слід дотримуватися при складанні харчового раціону.
5. Охарактеризуйте раціональний режим харчування.
6. Що таке технологічна карта страви? Навіщо потрібна технологічна карта?
7. Які умови мають бути обов'язково виконані при складанні технологічної карти? Наведіть правила складання технологічних карт.
8. Що таке технологічна схема страви (виробу)? Для чого необхідна технологічна схема?
9. Яким чином розраховують витрати під час виготовлення страви? Для чого необхідно розраховувати такі витрати?
10. Яким чином розраховують витрати під час теплової обробки напівфабрикатів? Для чого розраховувати такі витрати?
11. Яким чином розраховують витрати на остигання страви (виробу)? Навіщо розраховувати такі витрати?