

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**  
**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ**  
**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА**  
**ЛАБОРАТОРНИЙ ПРАКТИКУМ**

Навчально-методичний посібник

**Івано-Франківськ – 2019**

**УДК640.432(075.8)+641**

*Рекомендовано до друку Вченою Радою Факультету туризму  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»  
(протокол №8 від 20.03.2019 р.)*

**Рецензенти:**

**Клапчук В.М.** – доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму;

**Польова Л.В.** – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи факультету туризму.

**Загнибіда Р.П., Лояк Л.М.**

Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум:  
Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М.,  
2019. 80 с.

© Загнибіда Р.П., 2019

©Лояк Л.М., 2019

© Факультет туризму 2019

© Видавець Кушнір Г.М., 2019

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Опис навчальної дисципліни.....	6
Інформаційний обсяг.....	7
Структура навчальної дисципліни.....	14
Теми лабораторних занять.....	18
Самостійна робота .....	19
Індивідуальні завдання.....	21
Загальні положення організації роботи в лабораторії.....	24
Порядок проведення органолептичної оцінки (бракераж).....	26
Лабораторна робота №1. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів .....	29
Лабораторна робота №2. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.....	32
Лабораторна робота №3. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин .....	35
Лабораторна робота №4 Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини.....	38
Лабораторна робота №5. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).....	41
Лабораторна робота №6. Технологія супів.....	44
Лабораторна робота №7. Технологія холодних страв та закусок .....	47
Лабораторна робота №8. Технологія десертів (солодких страв).....	50
Лабораторна робота №9. Технологія бісквітного, пісочного та листкового тіста й виробів з них.....	53
Лабораторна робота №10. Технологія інших (пряничного, аварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них.....	56
Список рекомендованих джерел.....	59
Додатки.....	

## ВСТУП

Професійно-орієнтована дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» формує фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОКР «бакалавр». Вивчення дисципліни зумовлене постійно зростаючими вимогами до якості підготовки фахівців у цій сфері.

Мета викладання дисципліни: формування у студентів глибоких теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки, а також надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

Завдання дисципліни полягає у вивченні загальних принципів технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завдань етапів технологічних процесів; діагностиці технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; характеристиці харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції; умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимог до якості готової продукції, видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу; перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати :

- визначення ресторанного господарства, їхні функції, розпізнати їх тип і клас,
- види технологічних процесів, їх класифікацію,
- класифікацію ЗРГ за сукупними ознаками,
- що таке «універсальні напівфабрикати», їх види,
- харчову, технологічну цінність соусів,
- основні методи приготування соусів,
- особливість технологічного процесу солодких соусів та на рослинній основі,
- асортимент та технологію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів,
- асортимент та технологію кулінарної продукції з круп та бобових та ін.

### **вміти:**

- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- проводити розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- розробляти технологічні схеми виготовлення н/ф, страв та кулінарних виробів;
- розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції; готувати н/ф, страви та кулінарні вироби з різних видів сировини;
- оцінювати якість готової продукції при дегустації.

Мета методичних рекомендацій полягає у:

- формуванні навичок до виконання лабораторних робіт, здобуті та поглиблені знань;
- можливості самостійної підготовки до лабораторних занять;
- вмінні виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- набутті практичних навичок щодо роботи нормативною та патентною документацією;
- формуванні культури майбутнього фахівця з сфери обслуговування;

- визначені актуальних напрямів розвитку ресторанного господарства у сучасних умовах та опануванні знань та вмінь для підготовки до заліків, екзаменів, написанні курсових та дипломних робіт, а також у майбутній роботі.

Згідно з навчальним планом дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачено 180 год., з них на лабораторні заняття 40 год.

Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт дисципліни розроблено відповідно до навчальної та робочої програми дисципліни і містить: вступ, загальні методичні рекомендації до вивчення дисципліни, тематичний план дисципліни, список рекомендованих джерел, додатки.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6		Нормативна	
Модулів – 4	Спеціальність 241 «готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 6		3-й	3-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання (за вибором студента)		Семестр	
Загальна кількість годин - 180		5-6-й	5-6-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання:  аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Освітньо-кваліфікаційний рівень: <b>Бакалавр</b>	20 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		- год.	- год.
		Лабораторні	
		40 год.	8 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	166 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
Вид контролю: Екзамен – 5 сем. Залік – 6 сем.			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/3

для заочної форми навчання – 1/13