

НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-  
ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

ДПТНЗ «ХАРКІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ  
УЧИЛИЩЕ БУДІВНИЦТВА»

кухар  
3 розряду

# ЗБІРНИК ЗАВДАНЬ ДЛЯ ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ РОБІТ

з предмета “Технологія приготування їжі з  
основами товарознавства”

для студентів 1 курсу

Професія: 5122 «Кухар»

Кваліфікація: 3 розряд





НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У  
ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

ДПТНЗ «ХАРКІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ БУДІВНИЦТВА»

**ЗБІРНИК ЗАВДАНЬ**  
**для виконання лабораторно-практичних робіт**  
**з предмета «Технологія приготування їжі з осно-**  
**вами товарознавства»**  
**з професії «Кухар»**  
**(на допомогу студентам ЗПО)**

**Професійна кваліфікація: 3 розряд**

м.Харків  
2026

Друкується за рішенням науково-методичної ради Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області від 29.01.2026, протокол №1.

**Автор:** Ольга СУПРУН, викладачка ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва».

**Збірник завдань для виконання лабораторно-практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» з професії «Кухар», професійна кваліфікація: 3 розряд (на допомогу студентам ЗПО).** – Харків: НМЦ ПТО у Харківській області, 2026. – 184 с.

Даний посібник є частиною інформаційно-методичного забезпечення з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» з професії «Кухар», професійна кваліфікація: 3 розряд.

Зміст посібника відповідає вимогам Державного стандарту професійно-технічної освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2-21 з професії «Кухар», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133.

Навчально-методичний комплект вміщує традиційні та інноваційні освітні матеріали, які дають можливість закріпити вивчений матеріал студентами з даної професійної кваліфікації та містить засоби навчання і контролю, необхідні для засвоєння навчального матеріалу за РН-1- РН-7 з професії «Кухар» (професійна кваліфікація: 3 розряд).

#### **Рецензенти:**

**Тетяна МОРЯК**, методист та викладач предметів професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар» Регіонального центру професійної освіти ресторанного, будівельного та автотранспортного сервісу Харківської області.

**Зінаїда НАЗАРЕЦЬ**, методист НМЦ ПТО у Харківській області.

## З М І С Т

<b>ПЕРЕДМОВА</b> .....	6
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКЦІЇ</b> .....	8
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №1</i>	
«Прості та складні форми нарізання овочів».....	13
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №2</i>	
«Технологія приготування страв з овочів».....	32
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №3</i>	
«Приготування страв з яєць та сиру».....	46
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №4</i>	
«Розбирання риби з лускою. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї».....	62
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №5</i>	
«Приготування порційних напівфабрикатів з риби. Види паніровок та методи їх підготовки».....	71
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №6</i>	
«Первинна обробка морепродуктів».....	80
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №7</i>	
«Технологія приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї».....	83
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №8</i>	
Технологія приготування напівфабрикатів з яловичини, свинини».....	90
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №9</i>	
«Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та субпродуктів».....	102
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №10</i>	
«Приготування супів овочевих, пюреподібних».....	111
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №11</i>	
«Технологія приготування заправних, холодних, солодких супів».....	123
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №12</i>	
«Технологія приготування соусів».....	139
<i>ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №13</i>	
«Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів».....	155
<b>ДОДАТКИ</b>	
<i>Додаток 1.</i> Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень студентів під час виконання лабораторно-практичних робіт.....	175
<i>Додаток 2.</i> Інструкція з охорони праці при проведенні лабораторно-практичної роботи.....	178
<i>Додаток 3.</i> Перелік лабораторно-практичних робіт.....	180
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	181

## ПЕРЕДМОВА

Лабораторно-практичні роботи (ЛПР) є обов'язковим компонентом навчальної діяльності студентів. Призначення лабораторно-практичних занять – формування в студентів професійних умінь та практичних навичок, формування **професійних компетентностей** майбутніх кваліфікованих робітників.

ПК 01. Вибирати способи вирішення завдань професійної діяльності стосовно різних контекстів

ПК 02. Здійснювати пошук, аналіз та інтерпретацію інформації, необхідної для виконання завдань професійної діяльності

ПК.05. Здійснювати усну та письмову комунікацію державною мовою з урахуванням особливостей соціального та культурного контексту

ПК. 07. Сприяти збереженню навколишнього середовища, ресурсозбереженню, ефективно діяти у надзвичайних ситуаціях

### **Формування вмінь:**

– готувати робоче місце, вибирати, безпечно експлуатувати обладнання, виробничий інвентар, інструменти, ваговимірювальні прилади відповідно до інструкцій та регламентів;

– розпізнавати недоброякісні продукти;

– вибирати, застосовувати, комбінувати різні методи обробки (вручну, механічним способом), підготовка сировини з урахуванням її виду, кондиції, технологічних властивостей, раціонального використання, забезпечення безпеки, виготовлення напівфабрикатів різноманітного асортименту;

– володіти технікою роботи з ножем при нарізанні, подрібненні, філетуванні, вміти заточувати кухонні ножі;

– дотримуватися правил поєднання, взаємозамінності, раціонального використання сировини та продуктів, підготовки та адекватного застосування прянощів та приправ;

– перевіряти якість готових напівфабрикатів, здійснювати пакування, маркування, складування, зберігання невикористаних харчових продуктів, обробленої сировини, готових напівфабрикатів, дотримуватись товарного сусідства, умов та термінів зберігання, здійснювати ротацію сировини, продуктів.

### **Збірник лабораторно-практичних робіт включає:**

– перелік лабораторно-практичних робіт з тем навчальної програми;

– лабораторно-практичні роботи (з рекомендаціями щодо виконання роботи, завданнями);

– критерії оцінювання;

– список рекомендованих джерел.

## Шановні студенти!

Перед вами посібник, що допоможе вам та дасть можливість уникнути зайвої механічної роботи й краще засвоїти матеріал з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства".

Старанно працюйте з ним, бережіть його. Він може знадобитися вам під час підготовки до державної кваліфікаційної атестації, а якщо у вас буде бажання продовжити навчання за професією «Кухар», то цей інформаційно-методичний матеріал стане для вас незамінним помічником.

Вдумливо працюйте з лабораторними роботами, які дадуть вам можливість пройти нелегким та тернистим шляхом знань у дуже потрібній та цікавій професії.

### У РОБОТІ З ПОСІБНИКОМ ДОТРИМУЙТЕСЯ НАСТУПНИХ ПРАВИЛ:

- З увагою прочитайте лабораторні роботи, усвідомте, що саме потрібно зробити. Тільки після цього їх виконуйте самостійно, використовуючи посібник та додаткову літературу.
- При складанні алгоритму приготування страв, переконайтесь у правильності його складання. Чітко продумайте свою роботу згідно з мізанпласом\*.
- Перегляньте за посиланням електронні ресурси, подані в кожній ЛПР, уважно ознайомтеся з ними.
- Застосовуйте при виконанні ЛПР сучасні технології в кулінарії, запропоновані викладачем.

\***Мізанплас (Mise en Place)** – важлива кулінарна навичка, яка робить приготування їжі в кілька разів простіше. Це фундаментальний принцип кулінарної підготовки, що означає "**все на своєму місці**". Він має на увазі систематичну підготовку всіх інгредієнтів, інструментів та обладнання перед початком приготування страв. Як використовувати мізанплас на практиці, вивчають у кулінарних школах по всьому світу, але зовсім не обов'язково бути професійним кухарем, щоб використовувати подібні знання на домашній кухні. Основи системи мізанплас зводяться до 5 основних правил.

Правило №1. Вивчіть рецепт, перш ніж почати готувати.

Правило №2. Складіть ефективний план підготовчої роботи.

Правило №3. Зберіть необхідні інструменти та інгредієнти на столі до початку приготування.

Правило №4. Прибирайте за собою в міру приготування.

Правило №5. Не будьте циркачем на кухні.



## ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКЦІЇ

Після закінчення приготування страв студенти заповнюють листок самобракеражу, в якому зазначають назву страви та її органолептичні показники (зовнішній вигляд, консистенцію, смак, запах), а також можливі недоліки й оцінюють свою страву. Далі викладач оцінює страви, дає їм загальну характеристику, дегустує.

Звіт з ЛПР студенти складають з технологічних карт на страви і оформляють титульним аркушем, на якому вказують:

- Тему ЛПР.
- Її мету.
- Зміст роботи.
- Звіт про роботу.

### Основні положення.

Органолептичний аналіз дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції. Якість кулінарної продукції оцінюють, як правило, за такими показниками: зовнішнім виглядом (у т.ч. за кольором), консистенцією, запахом та смаком. Для деяких груп виробів вводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, рибні та ін.), колір скоринки, стан м'якушу (борошняні і булочні вироби) та ін.

**Зовнішній вигляд:** загальне враження, яке справляє виріб, має в кулінарній практиці головне фізіологічне та психологічне значення.

**Запах:** розрізняють такі поняття (об'єднаний терміном запах): аромат – звичайний привабливий запах, притаманний вихідній сировині (фруктам, молоку, спеціям), букет – запах, який формується у процесі технологічної переробки продукції під впливом складних хімічних перетворень. Запахи, які не притаманні даному продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування під час зберігання.

**Консистенція:** поняття консистенції містить в собі характеристику агрегатного стану (рідкий, твердий), ступеня однорідності (однорідна, пластівцеподібна, сироподібна), механічних властивостей (крихкість, еластичність, пружність, пластичність, соковитість) та ін.

**Смак** – почуття, яке виникає під час збудження смакових рецепторів; визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку).

## Порядок проведення органолептичної оцінки (бракераж)

Заключний етап ЛПП – бракераж приготовлених страв – дуже відповідальний і важливий у формуванні професійних навичок.

Органолептичне дослідження їжі – визначення її якості за чотирма основними взаємопов'язаними показниками: зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція, тобто за допомогою органів чуття. Таке дослідження страв і напівфабрикатів перед їх реалізацією називається *бракеражем*.

Для підготовки страв до проведення бракеражу у розпорядженні повинні бути: терези, ножі, кухарська голка, черпаки, термометр, склянка, чайник з окропом для миття приборів, а також дві ложки, виделка, ніж, тарілка, склянка з холодним чаєм.

Бракераж розпочинають з визначення маси готового виробу, потім перевіряють температуру страви.

**Визначення температури.** Температуру страв рекомендують визначати спиртовим термометром у металевій оправі. Термометр занурюють всередину страви. В порційних рибних, м'ясних, круп'яних та інших виробках замір температури проводиться в центрі виробу.

**Температуру страв** можна визначити орієнтовно без термометра за такою шкалою:

1. 100-101° С – рідкі страви киплять.
2. понад 70° С – на поверхні посуду неможливо втримати руку.
3. 65-70° С – на поверхні посуду можна тримати руку.
4. 50-55° С – гарячі страви можна взяти до рота.
5. 14-15° С – відчуття помірно холодного напою.
6. нижче 10° С – відчуття дуже холодного напою.

Окремі показники якості страв та виробів оцінюються у такій послідовності: зовнішній вигляд, звертають увагу на форму виробу, і збереженість, стан поверхні, вид на розрізі, ретельність оформлення страви. За окремими групами страв порядок дегустування такий.

Перед відбором проби першої страви або соусу їх необхідно обережно або старанно перемішати, частину проби відлити в тарілку, взяти ложкою, зливаючи тонкою цівкою, визначити колір і консистенцію, а потім запах і смак.

Спочатку страву треба попробувати без сметани, оскільки вона має можливі дефекти. Ложкою відділити рідку частину і визначити смак, аромат, потім пробувати разом рідку і щільну частини. Після цього слід розібрати щільну частину і порівняти її з рецептурою. Кожну складову частини досліджують окремо, звертаючи увагу на консистенцію продуктів, форму нарізки, смак, нарешті пробують рідку частину з додаванням сметани.

Дегустуючи другі соусні страви, визначають правильність підбору соусів до страв. Основний виріб другої страви слід відібрати в іншу тарілку, розрізати на шматки і перекласти пробу на окрему тарілку.

У процесі дегустування необхідно дотримуватися таких загальних правил. Пробу (особливо сухих і жирних продуктів) на деякий час затримати в роті і розжувати до появи явно вираженого смаку або його відтінків. Для повної оцінки смаку їжі пробу слід розподілити по всій поверхні ротової порожнини, пересуваючи її язиком. Слід уникати багаторазового вживання однієї і тієї страви.

Після кожної проби слід прополоскати рот міцним чаєм. При оцінюванні зовнішнього вигляду і консистенції страви треба звертати увагу на колір, форму, розмір, структуру в розрізі, прозорість, однорідність, еластичність.

**Запах** необхідно визначити при затамованому подиху, їжу не просто злегка понюхати, а зробити енергійний, сильний і короткий вдих, затримати дихання на 2-3 с. і видихнути. Під час визначення запаху відмічають його характер і інтенсивність. Дуже важливо помітити появу сторонніх запахів, які притаманні виробам, що практично свідчить про їх дефекти.

Після проведення самобракеражу студенти підготовлюють страви до дегустації, яку проводить викладач. При цьому одну порцію оформлюють у посуді, який використовується в ресторанах, другу – в посуді, який використовується в їдальнях. Вироби виставляють на столі в порядку послідовності їх дегустування: спочатку ті, що мають більш ніжний смак, потім – більш гострі. Поруч ставлять посуд з гарячою водою для ополіскування приборів (або чайник з кип'ятком).

При оцінюванні роботи студентів викладач бере до уваги: смак, запах, консистенцію страви, колір, спосіб викладки на блюдо (презентація страви), оформлення, дотримання норм виходу готових виробів, своєчасність закінчення роботи, акуратність у процесі приготування і подачі виробів.

У підсумковому інструктажі викладач характеризує наслідки роботи, відзначаючи позитивні сторони і типові помилки, які допущені в процесі приготування страв, аналізує роботу кожного студента, виставляє оцінки.

**Критерії оцінювання.** Залежно від якісних показників страви та вироби оцінюють так: приготовлено «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» (брак).

**«Відмінно»** оцінюються такі страви та кулінарні вироби, які відповідають за смаком, запахом, кольором, зовнішнім виглядом і консистенцією затвердженій рецептурі та іншим показникам, передбаченим технологічної карти.

**«Добре»** оцінюють вироби, приготовлені відповідно до затверджених рецептур і вимог технологічної карти, однак мають один незначний дефект (слабко виражений смак і запах, неакуратна форма нарізування, злегка переварені овочі та недосолені, недоведені до кольору).

**«Задовільно»** оцінюють страви та кулінарні вироби, які мають відхилення від вимог технологічної карти, але придатні для реалізації без переробки. Недоліками

таких страв є підсушенням поверхні виробу, часткове підгорання, незначне порушення форми виробу, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність, надлишковий запах спецій та ін.

**«Незадовільно»** (брак) оцінюють страви, які мають недоліки: сторонній, невластивий виробам запах і смак – різко пересолені, різко кислі, гіркі, недоварені, недосмажені, втратили свою форму, підгоріли, мають невластиву цим виробам консистенцію.

Якщо страва не відповідає технологічним вимогам тільки внаслідок приготування з неякісної сировини, то в цьому випадку оцінка відповідно знижується. Страви готуються з якісної сировини. Якщо страва приготовлена не з повного набору сировини, це також є основою для зниження оцінки страви. Технологічні правила допускають заміну окремих продуктів відповідно до таблиць заміни, але в тих випадках, коли це не знижує якості виробів.

Спочатку дегустують страви, які мають слабко виражений запах та смак, потім страви смак та запах яких виражені чітко. Солодкі страви дегустуватимуться останніми.

Після кожного дегустування треба сполоснути рот кип'яченою водою, чаєм, або закусити черствим пшеничним хлібом для зняття смакової інерції, яка виникає на слизовій оболонці ротової порожнини і може зіпсувати смак страв, які дегустують пізніше.

Кожний **показник якості продукції** (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються за п'ятибальною системою: **5 – відмінно, 4 – добре, 3 – задовільно, 2 – погано, 1 – дуже погано (незадовільно)**. **Загальна оцінка виводиться як середньоарифметичне значення з точністю до одного знаку після коми.**

**Додаткові показники, які враховуються при оцінюванні ЛПР:**

- стан санітарного одягу;
- додержання вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- навчальна дисципліна;
- виконання етапів технологічного процесу;
- органолептичні показники якості страви;
- правильний підбір посуду для відпуску страви; дотримання температури та правил подачі, а також оформлення страви;
- результати дослідницької роботи;
- самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- прибирання робочого місця.

Загальна оцінка за виконання ЛПР виставляється спільно викладачем та бригадиром.

## ПРАВИЛА РОБОТИ В ЛАБОРАТОРІЇ

1. До проведення ЛПР допускаються студенти, які пройшли інструктаж з технічних вимог безпеки праці.
2. Студенти повинні мати санітарний одяг, взуття встановленого зразка.
3. Студенти повинні вивчити теоретичний матеріал, правила проведення ЛПР.
4. Після відповіді на контрольні питання та перевірки інструктивно-технологічної картки студенти допускаються до ЛПР.
5. Після виконання вимог особистої гігієни студенти одержують інвентар, інструмент, посуд.
6. У присутності викладача вмикають електроустаткування (плити, шафи).
7. Організують своє робоче місце.
8. Постійно слідкують за додержанням вимог санітарії та гігієни на робочому місці.
9. Первинну обробку продуктів здійснюють на окремих, призначених для цього столах.
10. Не пересувають наповнені каструлі на поверхні плити. Каструлі заповнюють продуктами на 3/4 об'єму.
11. Не переливають на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускають попадання рідини на плиту.
12. Знімають кришку з каструлі «на себе».
13. Гарячий посуд знімають з плити, користуючись рушником.
14. Розробні дошки використовують тільки за призначенням.
15. Кухарські ножі мають добре закріплені ручки, гостре лезо.
16. Якщо на плиту пролився жир, вимикають плиту та накривають полум'я кришкою.
17. Не використовують ножі для перемішування овочів під час пасерування.
18. Не допускають проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витирають.
19. Після виконання завдання вимивають кухонний та столовий посуд, інструмент, інвентар згідно з санітарними правилами.
20. Робочі столи, плити, підлогу вимивають з використанням миючих засобів.
21. Посуд, інвентар, інструмент здають лаборанту.
22. Санітарний одяг прикриває домашній одяг та волосся
23. У санітарному одязі виходити з приміщення кухні – лабораторії заборонено.
24. Після відвідування туалету руки миють милом та споліскують 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна.
25. Нігті повинні бути коротко підстриженими, без лаку. Годинники, обручки, брошки та інші прикраси знімають.

**РН 1 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.**

**Тема роботи:** Прості та складні форми нарізання овочів.

**Мета:**

**Навчальна:**

закріпити практично теоретичні знання з:

- технологічного процесу нарізання простих та складних форм овочів;
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості нарізаних овочів;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил безпеки та охорони праці;

**відпрацювати:**

- прийоми «стійки біля столу», «хватку ножа», «положення пальців»,
- прийоми та навички технологічного процесу з простої та складної форм нарізування овочів,
- прийоми та навички зі складання композицій

**Розвиваюча:** розвивати логічне мислення та вміння студентів, дрібну моторику, точність рухів та професійну координацію; дотримуватись вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;

**Виховна:** виховувати в студентів почуття відповідальності за результати колективної праці, взаємопідтримки, об'єктивної оцінки вкладу кожного студента в діяльність всього колективу, прививати інтерес до предмета.

**Дидактичне забезпечення:**

- Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.
- Навчальний відеофільм.
- Ілюстрації «Прості форми нарізування овочів».

**Матеріально-технічне забезпечення:**

- Робочі столи, розробні дошки «ОС», ножі, посуд різної ємкості для очищених та нарізаних овочів.
- Овочі: картопля, капуста, цибуля, морква, салатні овочі.
- Прості форми нарізки картоплі, моркви – натуральні зразки.

**Тривалість роботи – 3 год.**

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;

- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**Вивчивши даний розділ, ви повинні знати:**

- організацію роботи овочевого цеху (устаткування, інструмент, правила експлуатації обладнання);
- безпеку праці на робочому місці, санітарію та гігієну;
- основні види сировини та їх призначення;
- послідовність виконання операцій по первинній обробці овочів та грибів;
- прості та складні форми нарізання овочів та їх використання.

**На основі набутих знань ви повинні вміти:**

вести процес первинної обробки овочів:

- миття овочів;
- обчищення овочів;
- промивання овочів;
- нарізання простими та складними формами овочів та грибів.

***Контрольні питання при підготовці до роботи***

1. Значення нарізки овочів.
2. Назвати способи нарізки овочів.
3. Назвати прийоми нарізки овочів.
4. Назвати прості форми нарізки овочів.
5. Як нарізати соломкою картоплю; розмір; використання?
6. Як нарізати брусочками моркву; розмір; використання?
7. Як поділяються кубики за розміром; використання?
8. Назвати прості форми нарізки овочів.
9. Назвати форми нарізання овочів за французькою технікою нарізання.



**SMART-кейс** [Сходинки до кулінарного олімпу](https://view.genially.com/68a86f8b8751519745bdf19e/interactive-content-lpr-1)

<https://view.genially.com/68a86f8b8751519745bdf19e/interactive-content-lpr-1>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

## ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

### 1. «Обробка овочів. Прості та складні форми нарізання овочів»

Вивчити теоретичні відомості.

**Завдання 1.** Виконати механічну обробку та нарізку овочів: картопля, морква, буряк, капуста, цибуля.

#### **Операція №1** Організація робочого місця

Підібрати посуд, інвентар.

Механічну обробку овочів та грибів проводять у заготовочному цеху (овочево-му), а для нарізки овочів та грибів у гарячому цеху виділяють виробничий стіл, де встановлюють ваги, з правого боку – інвентар, інструменти, посуд, ліворуч – продукти.

### **Операція №2 Первинна обробка овочів**



Продукти зважити, [перевірити якість](#) відповідно до чинних стандартів та технічних умов.

Сортують та калібрують овочі (для видалення сторонніх домішок, зіпсованих екземплярів, зниження відходів при механічній обробці, розподіл овочів за розміром та якістю);

Промивають овочі (для видалення залишків землі та піску, збільшення термінів експлуатації картоплечисток);

**Нарізка продуктів і способи їх теплової обробки — два основних процеси, що тісно пов'язані між собою.**

Обчищають овочі (ручним або механічним способом видалення відходів);

Дочищають овочі;

**Операція №3. Нарізка овочів:** Соломка, брусочки, кубики, кружечки, скибочки, часточки, шашки, кільця, півкільця.

## **АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ РОБОТИ**

1. Отримання овочів.
2. Організація робочого місця.

На виробничий стіл на відстані 5см від краю кладуть дошку з маркуванням «ОС». Зліва розташовують підготовлені овочі, справа – середній ніж кухарської трійки лезом до дошки, за дошкою попереду два лотка, один з водою для нарізаної картоплі, другий – для інших нарізаних овочів.

### **ХІД РОБОТИ:**

#### **Обробити овочі:**

- зважити картоплю, моркву, буряк, капусту, цибулю;
- вимити картоплю, моркву, буряк, капусту, цибулю;
- очистити овочі;
- помити овочі;
- зважити очищені картоплю, моркву, буряк, капусту, цибулю;
- визначити % відходів і порівняти з встановленими нормами за таблицею 3.1.1 «Розрахунок витрат сировини, виходу н/ф з картоплі, моркви та буряка»
- картоплю зберігати у воді для запобігання від потемніння;
- капусту білоголову зачистити;
- цибулю очистити;
- після миття кожен вид овочів зберігати нарізно;
- прибрати робоче місце.

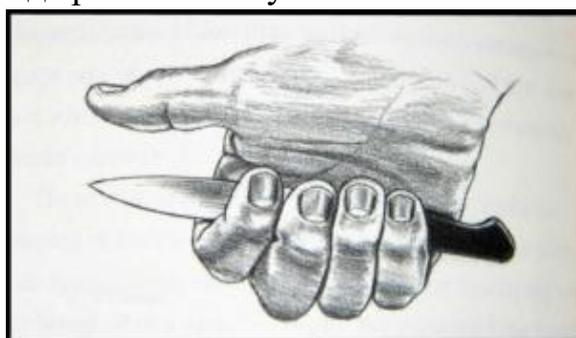
**Відпрацювання прийомів нарізки та шинкування овочів після демонстрації їх викладачем:**

- кухарська хватка ножа;
- «до себе»;
- «від себе»;
- «зверху вниз»;
- «з відривом від дошки»

***Положення рук при нарізанні овочів.***



Для деяких видів нарізки необхідно застосовувати ніж із коротким лезом для овочів та фруктів, який слід тримати наступним чином:



Нарізання картоплі відповідально з таблицею 3.1 «Форми і розміри нарізання картоплі та їх кулінарне призначення» після демонстрації викладачем:

*Таблиця 3.1 «Форми і розміри нарізання картоплі та їх кулінарне призначення»*

<b>Форми нарізки</b>	<b>Розміри, см</b>	<b>Засоби теплової обробки</b>	<b>Кулінарне призначення</b>
Соломка	Довжина 4 - 5см, поперечне січення 0,2 x 0,2	Смаження у фри- тюрі	Як гарнір для котлет з с/г птиці, кролика фаршированого, котлет по-київськи, біфштексів
Брусочки	Довжина 3,5 - 4см, поперечне січення 0,7 x 0,7	Смаження у фри- тюрі, варка	Як гарнір до філе, біфштексу, антрекоту, риби «фрі». Для роз- сольнику домашнього, супу з макаронними виробами
Кубики	З ребром 1 - 2,5см	Варка	Для борщу флотського, супу се- лянського, для картоплі в молоці, супу картопляного з крупами

		Смаження	Як гарнір до смажених страв з м'яса та риби
Шматочки	Завтовшки 0,3 - 0,5см	Смаження	Як гарнір до смажених страв з м'яса та риби
Часточки	Довжина по розрізу середніх бульб не більше 5см	Варіння	Для розсольнику, юшок
		Тушкування	Для рагу з овочів
		Смаження	Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби

Нарізання моркви відповідно з таблицею 3.2 «Форми і розміри нарізання моркви та їх кулінарне призначення» після демонстрації викладачем:

*Таблиця 3.2 «Форми і розміри нарізання моркви та їх кулінарне призначення»*

<b>Форми нарізки</b>	<b>Розміри, см</b>	<b>Засоби теплової обробки</b>	<b>Кулінарне призначення</b>
Соломка	Довжина 3,5 - 5см, поперечне січення 0,2 x 0,2	Пасерування	Для заправних супів (окрім борщу флотського), маринадів, юшки з буряків, борщу холодного
Брусочки	Довжина 3,5 - 4см, поперечне січення 0,4 x 0,4	Пасерування	Для бульйону прозорого з овочами, для шпигування м'яса
Кубики	3 ребром 0,3 - 0,7см	Пасерування	Для щів добових, супів з крупами та бобовими
	3 ребром 0,7 - 1см		Для овочів, припущених у молочному або сметанному соусі
Часточки	Довжина не більш 3,5см	Пасерування	Для щів з свіжої капусти, рагу з овочів, нирок по-столичному, м'яса духового
Кружечки	Діаметр 2 - 2,5см, товщина 0,1 - 0,3см	Пасерування	Для супу селянського
Шматочки	Товщина 0,2 - 0,3см, довжина 1,5 - 2см	Пасерування	Для борщу флотського, супів з свіжих овочів

Нарізання буряку відповідно з таблицею 3.3 «Форми і розміри нарізання буряку та їх кулінарне призначення» після демонстрації викладачем:

*Таблиця 3.3 «Форми і розміри нарізання буряку та їх кулінарне призначення»*

<b>Форми нарізки</b>	<b>Розміри, см</b>	<b>Засоби теплової обробки</b>	<b>Кулінарне призначення</b>
Соломка	Довжина 3,5 - 5см, поперечне січення 0,2 x 0,2	Тушкування	Для борщів
		Припускання	Для борщу холодного, юшки з буряка
Шматочки	Товщина 0,2 - 0,3см, довжина 1,5 - 2см	Тушкування	Для борщу флотського

Нарізання капусти відповідно з таблицею 3.4 «Форми і розміри нарізання капусти та їх кулінарне призначення» після демонстрації викладачем:

Таблиця 3.4 «Форми і розміри нарізання капусти та їх кулінарне призначення»

Форми нарізки	Розміри, см	Засоби теплової обробки	Кулінарне призначення
Соломка	Довжина 4,5 - 5 см, поперечне січення 0,2 x 0,2	Варка	Для борщів, щів з свіжої капусти, розсольнику домашнього, супів із овочів, капусти тушкованої, салатів і гарнірів до холодних страв
Шашки (квадратики)	Довжина від 2,5 до 3см	Варка	Для борщу флотського, щів із свіжої капусти, рагу з овочів
Кубики дрібні	З ребром 0,2 - 0,3см	Тушкування	Для щів добових, фаршу з квашеної капусти

Нарізання цибулі відповідно з таблицею 3.5 «Форми і розміри нарізання цибулі та їх кулінарне призначення» після демонстрації викладачем:

Таблиця 3.5 «Форми і розміри нарізання цибулі та їх кулінарне призначення»

Форми нарізки	Розміри, см	Засоби теплової обробки	Кулінарне призначення
Соломка	Довжина 4 - 5 см, поперечне січення 0,2 x 0,2	Пасерування	Для заправних супів, соусів з цибулею
Кубики	З ребром 0,2 - 0,4см	Пасерування	Для щів добових, супів з крупами та бобовими, соусів з цибулею, грибами, соусу червоного; фаршів
Часточки	Довжина не більш 3,5см	Пасерування	Для супів картопляних, щів, тушкованих страв з овочів
Кільця, напівкільця	Діаметр 3,5 - 5см	Смаження	Для приготування цибулі «фрі»
		Пасерування	Для заправних супів, бефстроганов, тушкованої капусти

## ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

При нарізуванні бочечок, кульок, горішків, грушок вручну застосовують спосіб відточування.

**Бочечки.** Картоплю середнього розміру обрізають з двох протилежних боків, потім обточують, надаючи форму бочечки. Використовують для варіння і подають на гарнір до риби — вареної і припущеної.

**Часнички.** Сиру картоплю спочатку обточують бочечками, потім розрізують уздовж на кілька частин. У кожній частині по грані роблять невелику виїмку. Використовують для приготування перших страв.

**Кульки ( шато), горішки, груші** (дюшес) вирізають з сирої картоплі за допомогою спеціальних виїмок або застосовуючи спосіб обточування. Використовується для варіння і смаження у фритюрі.

**Стружка.** Бульбам сирої картоплі надають форму циліндра 2-3 см заввишки, діаметром 3-4 см, потім по колу з нього зрізують стрічку 2,0-2,5 мм завтовшки і 25-30 см завдовжки. Стрічку складають бантиком, перев'язують ниткою і смажать у фритюрі. Використовують на гарнір.

**Спіраль.** Для нарізання картоплі спіраллю використовують спеціальний інструмент. Використовують для смаження у фритюрі.

**Шпалки.** При цій формі нарізання застосовують карбувальний ніж. Використовують для смаження у фритюрі.

При нарізуванні моркви складними формами застосовують спосіб обточування та карбування.

Моркву однакового діаметра обточують, потім карбують корінчастим або карбувальним ножем; з карбованої моркви нарізають зірочки, шестерні, гребінці.

**Зірочки, шестерні.** Моркву карбують, потім нарізають уперек 1-1,5 см завтовшки, використовують для оформлення страв.

**Гребінці.** Карбовану моркву розрізають уздовж навпіл, а потім навскіс 0,2 см завтовшки — для оформлення страв.

**Кульки, горішки, шпалки.** Моркву нарізають так само, як і картоплю. Використовують відварною на гарнір для холодних страв.

При нарізуванні **троянди з редиски**, необхідно надрізати її 5 разів по колу. Надрізи повинні перекриватися. Кінчик редиски зрізати і потримати у холодній воді, поки вона не розкриється.

**Водяна лілія з редиски.** Зрізати з редиски жолобковим ножем вісім тонких смужок (від кінчика до стебла). Тримати у холодній воді.

**Мишка з редиски.** У редиски з довгим коренем зрізати збоку невелику частину. З другого боку зробити два невеликих надрізи, вставити в них шматочки редиски (вушка). Зробити очі, вставивши гвоздику.

**Зірочка з редиски.** З допомогою виїмки у вигляді зірочки надрізати редиску до середини. Вирізати зірочку з редиски ножем.

**Маргаритка з редиски.** Редиску надрізати 12 разів від коріння до стебла. Відокремити червону шкірочку від білої м'якоті. Тримати у холодній воді.

**Віяло з огірків.** Шматок неочищеного огірка (2 см) розрізати вздовж. Половинки покласти розрізом донизу і надрізати, як гребінець. Тоненькі часточки розкласти віялом.

**Виноград з огірка.** Скласти з однакових кульок гроно винограду. Із шкірочки огірка зробити листок.

**Хризантема з ріпчастої цибулі** Покладіть цибулину у воду кімнатної температури - вода повинна покривати цибулину повністю.

Через годину-півтори хризантема повинна "розпуститися".

Час "розпускання" хризантеми залежить від гатунку цибулі. Деяким сортам достатньо 30 хвилин, а деяким необхідна пара годин.

Для додавання квітці яскравості занурте кінчики хризантеми, яка розпустилася в буряковий сік (сирий буряк потріть і відтисніть через тканину).

Час забарвлення - до отримання бажаного кольору.

Можна використовувати і будь-який інший харчовий барвник – яскраво забарвлений сік (наприклад, вишневий, чорносмородиновий), жовтий розчин шафрану, кагор чи інше червоне вино, розсіл маринованих буряків та ін.

Можна зафарбувати квітку цілою.

Оригінально виглядає хризантема з цибулі на оселедці під шубою, помаранчево зафарбована хризантема на салаті.

Для складання композицій використовуйте окремі складні форми нарізування.

При оформленні страв використовують симетрію, асиметрію, гармонійні кольорові контрасти, повторення та чергування елементів в композиції. Не слід допускати в оформленні нагромоджень.

Естетичні вимоги до оформлення — це в тому числі правильно підібраний посуд: при оформленні краї посуду повністю не закриваються.

*Бутафорські елементи* при оформленні використовують обмежено (на бенкетах — вази, кошики, букети квітів з сирих овочів). Краще прикрасам надавати вид складних архітектурних споруд, але не трудомістких. Велике значення в оформленні має колір: червоний, помаранчевий — привертають увагу; жовтий — теплий, веселий; зелений — спокій, свіжість, заспокоює нервову систему.

Вдало підібрана кольорова гамма збуджує апетит, сприяє засвоєнню їжі. Важливо використовувати різні кольори.

Кольори бувають близькі за тоном (червоний, рожевий); зелений та блакитно-зелені кольори можуть пригнічувати один одного (яскраво-червоний та блідо-блакитний).

Є контрастні кольори (жовтий, фіолетовий; червоний, зелений; синій, помаранчевий). Якщо їх розташувати один біля одного, вони набувають більш яскравого забарвлення.

При оформленні необхідно брати до уваги колір харчових продуктів. Оформлення можна побудувати на контрастному поєднанні кольорів і напівтонів.

Наприклад: *контраст* — салати з огірків, редиски, томатів, зеленого салату.

*Напівтон* — біфштекс смажений зі смаженою картоплею та пасерованою цибулею. Кольори бувають нейтральні (жовтий, зелений); теплі (червоний, коричневий, помаранчевий); холодні (синій, фіолетовий); бувають заспокійливі, збуджуючі.

Підбираючи кольори, треба пам'ятати, що основне правило — це поєднання продуктів за смаком. Добираючи соуси, необхідно звертати увагу на гармонію кольору й смаку. Кольорові гарніри можна розкласти у таке спектральне коло: буряк, редиска, брусниця, журавлина, раки, томати, морква, бруква, гарбуз,

кукурудза, лимон, салат, зелений горошок, зелень, огірки, капарці, листя капусти, фіолетова ріпчаста цибуля, червоноголова капуста, баклажани. Є декілька способів оформлення страв:

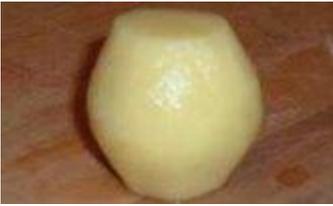
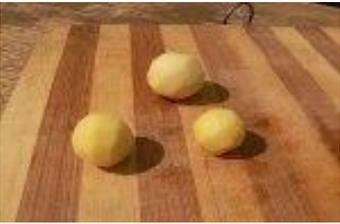
- натуралізм (зберігається зовнішній вигляд основного продукту);
- складність та парадність (бенкети);
- простота, витонченість.

Оформлення може бути: просте, орнаментне, сюжетне.

Нарізання овочів відповідно з таблицею 3.6 «Форми фігурного нарізання овочів та їх кулінарне призначення» після демонстрації викладачем:

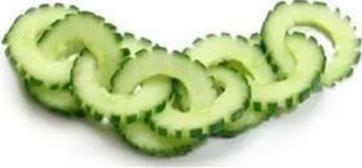
*(вибрати і вирізати на свій смак 2 форми нарізки овочів для гарніру і 3 прикраси для прикрашання страв)*

Таблиця 3.6 «Форми фігурного нарізання овочів та їх кулінарне призначення»

Форми нарізки	Техніка нарізання	Засоби теплової обробки	Кулінарне призначення
<b>КАРТОПЛЯ</b> Бочечки	Картоплю середнього розміру обрізають з двох протилежних боків, потім обточують 	Використовують для варіння	Подають на гарнір до риби вареної та припущеної.
Часнички	Сиру картоплю спочатку обточують бочечками, потім розрізають на кілька частин. У кожній частині по грані роблять невелику виїмку. 	Смаження, смаження у фритюрі	Використовують для приготування перших страв. Смажені у фритюрі часнички картоплі використовують на гарнір.
Кульки, груші	Вирізають з сирі картоплі за допомогою спеціальних виїмок або застосовують спосіб обточування.  	Використовують для варіння і смаження у фритюрі.	Використовують для гарнірів, прикрашання страв

			
Грибочки	<p>Вирізають з сирі картоплі за допомогою обточування</p> 	Використовують для варіння і смаження у фритюрі	Використовують як гарнір до бенкетних страв.
Лапті	<p>Середні бульби миють та чистять. На бульбі роблять поперечний надріз. За допомогою ножа та ложки формують «лапоть». На «носку» роблять неглибокі поперечні та продольні надрізи.</p> 	Використовують для фарширування та запікання	Використовують як самостійну страву та гарнір до бенкетних страв.
Стружка	<p>Бульбам сирі картоплі надають форму циліндра 2-3 см заввишки, діаметром 3-4 см, потім по окружності з нього зрізують стрічку 2,0-2,5 мм завтовшки і 25- 30 см завдовжки. Стрічку складають бантиком, перев'язують ниткою.</p> 	Використовують для смаження у фритюрі	Використовують як гарнір
Спіраль	<p>Спеціальними виїмками з великих бульб вирізають фігурні спіралі.</p> 	Використовують для смаження у фритюрі	Використовують для оформлення бенкетних страв з м'яса і птиці.

<p><b><u>МОРКВА</u></b> Шестерні, зірочки</p>	<p>Карбовану моркву нарізають впоперек на частини товщиною 1 мм.</p> 		<p>Використовують для прикрашання страв.</p>
<p>Гребінці</p>	<p>Карбовану моркву розрізають уздовж пополам, потім нарізають навскіс пластинами товщиною 1 мм.</p> 		<p>Використовують для прикрашання страв.</p>
<p><b><u>ОГІРКИ</u></b> Дзвіночок</p>	<p>Огірки нарізають на тонькі кружальця, по радіусу роблять надріз і загортають у вигляді дзвіночка або обточують у вигляді квітки.</p> 		<p>Використовують для прикрашання страв.</p>

<p>Віяло</p>	 <p>Огірок нарізають вздовж навпіл, вирізають навскіс частину огірка і нарізають його тонкими слайсами. В потоншену частину вставляють зубочистку і роздвигають слайси у вигляді віяла. На зубочистку прикріплюють моркву, нарізану кулькою або томат чері.</p>		<p>Використовують для прикрашання страв.</p>
<p>Листочок</p>	<p>Зрізають тоненьку пластинку огірка, роблять тоненькі поздовжні надрізи і притискаючи пальцем нерозрізану частину, розпластують листочок.</p> 		<p>Використовують для прикрашання страв.</p>
<p>Ланцюжок</p>	<p>Огірки карбують, нарізають на тоненькі кружальця, виїмкою посередині роблять отвір, потім роблять надріз і з'єднують у вигляді ланцюжка</p> 		<p>Використовують для прикрашання страв.</p>
<p><b><u>РІПЧАСТА ЦИБУЛЯ</u></b> Хризантема</p> 	<p>Використовують велику рівну цибулю з одним зародком стебла. Тонким ножом прорізають цибулину по радіусу так, щоб лусочки її не відпали, і зсувають шари цибулі в шаховому порядку. Чим тонші пелюстки « хризантеми», тим вона буде пишнішою. Її занурюють у холодну воду, щоб її пелюстки розпустилися. Її можна пофарбувати відваром з червоного буряка.</p>	<p>Використовують для смаження у фритюрі</p>	<p>Використовують для прикрашання страв та гарніру</p>

	<p>Розділивши хризантему на шари, отримують водяну лілію.</p> 		
<p><b><u>ТОМАТИ</u></b> Троянда</p> 			<p>Використовують для прикрашання страв</p>
<p><b><u>РЕДЬКА, РЕДИСКА</u></b> Троянда</p>			<p>Використовують для прикрашання страв</p>
<p>Лілія</p>			<p>Використовують для прикрашання страв</p>

 [Інструкційно-технологічна картка](#) «Прості форми нарізання овочів»

**III. Завдання - скласти різні композиції з нарізаних овочів.**

#### IV. Виконати дослідницькі завдання.

1. Відповідно до значення колірної гами при оформленні страв, підібрати овочі:

- а) Близькі за тоном;
- б) Кольори овочів, що пригнічують один одного;
- в) Колір овочів за контрастом;

2. Підібрати овочі за кольорами:

- а) Нейтральні;
- б) Теплі;
- в) Холодні;
- г) Заспокійливі;
- д) Збуджуючі.

При складанні звіту про роботу дати детальний опис кожного завдання.

**Завдання 2.** 1. Оцінити зовнішній вигляд нарізаних овочів та дати органолептичну оцінку якості нарізки, результати занести до таблиці «Прості форми нарізання овочів».

4. Виконати дослідницькі завдання:

А) маса бруто картоплі – 200 кілограмів. Сезон – вересень.

Визначити масу нетто.

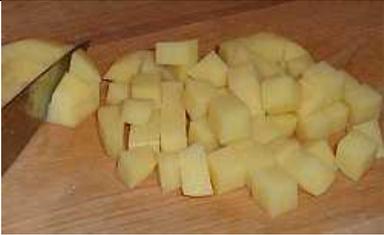
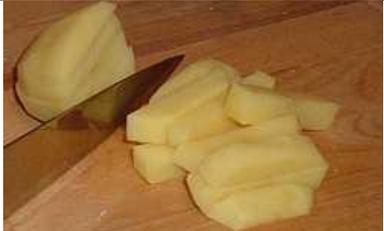
Б) маса нетто картоплі – 100 кілограмів. Сезон – червень.

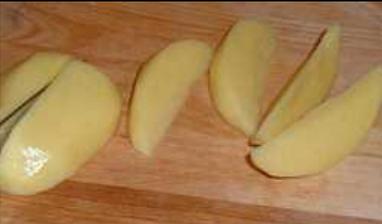
Визначити масу бруто.

5. Скласти звіт про роботу.



Заповнити таблицю

Малюнок	Назва нарізки/розміри	Призначення
		
		

Малюнок	Назва нарізки/розміри	Призначення
		
		
		
		

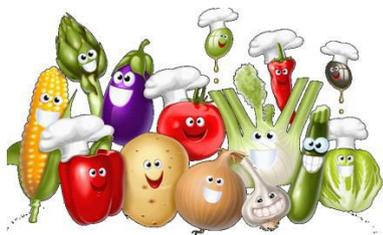
		
--	--	--

Малюнок	Назва нарізки/розміри	Призначення
		
		
		

Малюнок	Назва нарізки/розміри	Призначення
		
		

## Типові помилки та шляхи їх попередження

№ з/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Поріз пальця	невірне положення пальців	дотримуватися правил ТБ, пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
		невірна хватка ножа	палець не повинен знаходитися на лезі;
		невірне положення ножа при організації робочого місця	ніж необхідно класти лезом до дошки, а якщо на дошці – лезом назовні;
		знімати овочі руками з леза	щоб зняти овочі з ножа, проводять боком леза по посуду або обстукують кінчиком леза по дошці;
		не надали овочу стійкого положення	для надання стійкого положення необхідно підрізати бік овоча;
		у кухарського ножа погано закріплена ручка	не використовувати несправний інструмент;
		невірне положення ножа при організації робочого місця	ніж необхідно класти лезом до дошки, а якщо на дошці – лезом назовні;
2	Не витримані розміри: а) брусочків соломки	взяли маленькі овочі	овочі потрібно відкалібрувати;
		моркву нарізали під прямим кутом на пластинки	пластинки з моркви нарізають під гострим кутом, щоб вони були довжиною 4-5 см;
		при нарізанні пластин не витримано товщину;	дотримуватись необхідної товщини пластин; вивчити розміри соломки, брусочка;
	б) часточок	взяли великі або малі овочі	відкалібрувати овочі.
3	Низька продуктивність праці	невірна постава кухаря, швидка втомлюваність;	кухар повинен стояти рівно, напівобернений до столу; права нога попереду, упор на ліву ногу;
		невірна організація робочого місця	на робочому місці посередині кладуть дошку, зліва – посуд для обчищення овочів, справа – посуд для нарізаних овочів;
		невірний підбір інструменту	ніж повинен бути середньої величини з дерев'яною ручкою, гострим лезом і п'яткою;
		невірно виконуються прийоми нарізки,	нарізати пластини в тому положенні, яке вони зайняли після нарізки;
		невірна постава кухаря, швидка втомлюваність;	кухар повинен стояти рівно, напівобернений до столу; права нога попереду, упор на ліву ногу



## Поради до обробки овочів

- ✓ Обчищайте шкірочку якомога тонше, під нею містяться більше вітамінів, ніж у м'якоті.
- ✓ Наріжайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить витрати вітамінів, ефірних олій.
- ✓ Потримайте молоду картоплю 15-20 хв. У підсоленій воді- це полегшить обчищення шкірочки.
- ✓ Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше двох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.
- ✓ Для підвищення продуктивності праці використовуйте інструмент та пристосування для фігурної нарізки овочів.

## Додаток 2

Вид овочів	Норма відходів	Вид овочів	Норма відходів
Картопля молода, до 1 вересня	20	Капуста кольрабі	35
Картопля з 1 вересня по 31 жовтня	25	Цибуля ріпчаста	16
Картопля з 1 листопада по 31 грудня	30	Цибуля зелена	20
Картопля з 1 січня по 28-29 лютого	35	Цибуля зелена парникова	40
Картопля з 1 березня	40	Гарбуз	30
Морква з бадиллям молода	50	Кабачки без шкірки	20
Морква з 1 вересня по 31 грудня	20	Баклажани сирі очищені	15
Морква з 1 січня	25	Перець для фаршування	25
Буряк з 1 вересня по 31 грудня	20	Огірки свіжі неочищені	5
Буряк з 1 січня	25	Салат латук, ромен, крес- салат	28
Редиска червона з бадиллям	37	Шпинат	26
Капуста білоголова	20	Щавель	24
Капуста червоноголова	15	Ревінь	25
Брюссельська капуста на стовбурі	75	Стручкова квасоля свіжа	10
Цвітна капуста	48	Капуста квашена	30
Савойська капуста	22	Огірки солоні обчищені	20

## КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Зберігати овочі необхідно в дерев'яних ящиках з продуктами в прохолодному темному сухому приміщенні при температурі 3-5° С.
2. При температурі 0° С крохмаль швидко перетворюється в цукор і картопля стає солодкою.
3. При зберіганні картоплі при світлі – в ній підвищується вміст шкідливої речовини – соланіну.
4. Обчищена картопля на повітрі темніє, тому її необхідно заливати холодною водою.
5. Щоб підморожена картопля не мала неприємного смаку, її необхідно на 1 хвилину опустити в холодну воду, а потім зварити в кип'ятку, додаючи сіль, оцет.

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

- «10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;
- «7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);
- «4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);
- «1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6).

## Висновки

---

---

---

## РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

**Тема роботи:** Технологія приготування страв з овочів

**Мета:**

*навчальна:*

- закріпити практично-теоретичні знання студентів з технології приготування страв з овочів;
- навчитися правильно організовувати робоче місце;
- закріпити навички розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- засвоїти правила санітарії, гігієни та охорони праці під час роботи.

*розвиваюча:* \_ розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички аналізу якості готових страв з овочів, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси.

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:**

Плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, блендер, пароварка, фритюрниця, сировина для приготування страв.

**Сировина:** згідно з варіантами.

**Час виконання роботи:** 5 годин.

**Завдання**

1. Відповісти на запитання викладача до самостійної роботи.

2. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

**1 ланка** – картопляне пюре з гарбузом, овочевий конфі по-прованськи;

**2 ланка** – стейк із цвітної капусти запечений, цибулевий конфітюр;

**3 ланка** – пюре з зеленого горошку, кульки з селери та куркуми;

**4 ланка** – крокети картопляні з сиром та карамелізованим беконом, бульбяні пироги або ньоки.

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

## ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

**I. Підготувати посуд та інвентар** каструлі різної місткості, шумівку, ложку розливну, сковорідки, сотейники, ножі, розробні дошки» ОС», дерев'яну лопатку, миски, листи, мілкі столові тарілки, ложки.

### **II. Організувати робоче місце.**

Вимити стіл та інвентар гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розробну дошку «ОС» покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідний інвентар, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд, інвентар, які в даний час не використовують, покласти на полицю столу. На столі розташувати спеції на відстані витягнутої руки. Під час роботи дотримуватися правил санітарії та гігієни, охорони праці.

**III. Розрахувати набір сировини на задану кількість порцій (3 порції), приготувати страви згідно з технологічними картами. В процесі приготування врахувати поради викладача з приводу приготування страв.**

### **Вивчивши даний розділ, ви повинні знати:**

- харчову цінність страв з овочів;
- класифікацію гарнірів;
- різновиди приготування гарнірів з картоплі;
- особливості підбору посуду для відпуску страв з картоплі, овочів і грибів;
- особливості оформлення страв;
- вимоги до якості страв;
- терміни зберігання страв;
- технологічний процес приготування страв;
- правила збереження вітаміну С.

### **На основі набутих знань ви повинні вміти:**

- готувати різні страви з овочів;
- вибрати способи фаршування овочів;
- вміти підібрати гарніри для м'ясних і рибних страв;
- визначати якість страв з овочів
- рекомендувати гарніри до страв з риби та м'яса.



**Студентам надається можливість самостійно обирати страви з посібника «Кулінарія сучасності» для приготування під час лабораторно-практичного заняття.**

<https://drive.google.com/file/d/1cFfDLuX7pTNFbPF3439d8M2X-N5n09Jo/view?usp=sharing>

Інноваційна професійна освіта. – Випуск 6(13). Кулінарія сучасності: практичний посібник / [Порубенська Ж.Ф., Волинець Л. В., Гончар О.Б., Орлівська Т.М., Загоруйко О. І., Ягелло С.І.]; Інститут професійної освіти НАПН України; за ред. С. Г. Кравець. – Київ: ІПО НАПН України, 2023. – 818 с.

**стор. 306- 386**



**SMART-кейс** [Сходинок до кулінарного олімпу](https://view.genially.com/68a8bf130f1a5deef0642bf/interactive-content-lpr-2-prigotuvannya-strav-z-ovochiv)

<https://view.genially.com/68a8bf130f1a5deef0642bf/interactive-content-lpr-2-prigotuvannya-strav-z-ovochiv>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Картопляне пюре з гарбузом



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	560	500				
Гарбуз	330	300				
Олія соняшникова	10	10				
Вершкове масло		50				
Вершки 33%		50				
Мелений мускатний горіх	2	2				
Паприка	2	2				
Сіль	5	5				
<b>Вихід</b>			<b>150</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Підготовлену картоплю нарізаємо кубиками, заливаємо гарячою водою та варимо 15-20 хв до готовності. Гарбуз збризуємо олією та запікаємо до готовності в духовці, розігрітій до температури 180° С. Картоплю відціджуємо, протираємо через сито, додаємо печеного гарбуза та розминаємо до однорідності товкачем.

Наприкінці додаємо розтоплене вершкове масло, вершки та прянощі.

Перед подаванням пюре викладаємо на тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – однорідна маса світло-помаранчевого відтінку.

*Смак і запах* – притаманний вареній картоплі та гарбуза з вершковим маслом.

*Колір* – світло-жовтий, світло-кремовий, властивий сорту картоплі.

*Консистенція* – пухка, однорідна.

#### **Використовуємо як гарнір**



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Пюре з зеленого горошку



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох свіжий	1033	950				
або горох свіжоморожений	1040	950				
<b>Маса відварного горошка</b>		950				
Вершкове масло	70	70				
Сіль	15	15				
<b>Вихід</b>			<b>150</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

В киплячу, підсолену воду закладаємо горошок. Варимо 1 хв., проціджуємо або зливаємо воду. Горошок протираємо через сито. Додаємо до пюре розтоплене вершкове масло, прогріваємо. Перед подаванням пюре кладемо в тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – протерте пюре зеленого горошку з вершковим маслом.

*Смак і запах* – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

*Колір* – світло-зелений.

*Консистенція* – густа, пишна, однорідна.

#### Використовуємо як гарнір



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Цибулевий конфітюр



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля червона	1000	800				
або цибуля ріпчаста	1080	800				
Оливкова олія	200	200				
Вода	400	400				
Сіль	40	40				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Цукор	200	200				
Вершкове масло	400	400				
Соус бальзамічний*	200	200				
<b>Маса конфітюра</b>		<b>1000</b>				
<b>Вихід</b>			<b>25</b>			

\* **Бальзамічний соус** – це класичний бальзамічний крем. Він витримується у спеціальних дерев'яних бочках, має густу консистенцію, зберігає смак класичного бальзамічного оцту, виготовляється на основі темних сортів винограду.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Добре розігріваємо сковорідку з оливковою олією на середньому вогні. Тонко нарізаємо цибулю півкільцями і перекладаємо в сковорідку. Вливаємо воду, додаємо сіль, чорний молотий перець, цукор, вершкове масло. Періодично помішуючи, готуємо цибулю так, щоб була м'якою, приблизно 8-10-хв. Додаємо бальзамічний соус. Готуємо на повільному вогні, поки маса не загусне.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – цибуля зберегла форму нарізки.

*Консистенція* – м'яка.

*Смак та запах* – приємний аромат.

*Колір* – властивий продуктам.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Кульки з селери та куркуми



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Корінь селери	1638	730				
Картопля	388	291				
Сіль	10	10				
Молоко	700	700				
Куркума	15	15				
Борошно пшеничне	42	40				
Яйця	2 шт.	80				
Сухарі панко	102	100				
<b>Соус кисло-солодкий</b>				<b>50</b>		
Кінза	49	47				
Лимон	67	30				
Олія	100	100				
Соус кисло-солодкий	1000	1000				
Часник	84	80				
<b>Вихід</b>				<b>200</b>		

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Очищену картоплю, корінь селери варимо у молоці з додаванням куркуми. Наприкінці приготування додаємо сіль. Молоко зливаємо. Готові варені гарячі овочі, за температури не нижче 80°C, протираємо. При необхідності додаємо гаряче молоко, в якому варилися овочі. Суміш збиваємо до отримання однорідної маси. Масу охолоджуємо до температури 55°C, перемішуємо, розділяємо на порції 3-4 шт, формуємо кульками, паніруємо в борошні, змочуємо у яйці і паніруємо у сухарях панко, смажимо кульки у великій кількості жиру.

Перед подачею кульки викладаємо на велику тарілку, у соуснику подаємо соус. Кульки можна використовувати як гарнір, в цьому разі їх слід формувати меншим розміром.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – правильної круглої форми, без тріщин, на поверхні румяна кірочка.

*Колір* – характерний виробам смаженим у фритюрі.

*Смак і запах* – властивий селері, в міру солоний.

*Консистенція* – хрумкі ззовні, м'які в середині.

## Соус кисло –солодкий



### Технологія приготування

Кінзу перебираємо і миємо, обсушуємо та з'єднуємо з лимонним соком. Всі інгредієнти закладаємо в сотейник і перемішуємо вінчиком.

### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – однорідна гладка маса, без плівки на поверхні та грудочок всередині.

*Смак і запах* – смак насичений, кисло-солодкий, аромат ніжний.

*Колір* – червоний.

*Консистенція* – еластична, напіврідка, в'язка.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Овочевий конфі\* по-прованськи



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Балажани	280	250				
Кабачки	500	480				
Томати	280	250				
Цибуля	75	70				
Часник	3	2				
Сіль	1	1				
Перець мелений чорний	1	1				
Чебрець	1	1				
Оливкова олія	10	10				
<b>Зелена олія</b>			<b>5</b>			
Олія соняшникова	1000	1000				
Петрушка	120	110				
Кріп	130	120				
Шпинат	130	120				
Сіль	12	12				
<b>Вихід</b>			<b>150</b>			

\***Конфі confit** походить від французького слова *confire*, що дослівно означає «зберігати», звідки конфі – це будь-який вид їжі, який готують повільно впродовж тривалого відрізка часу, як метод консервування. Конфі це приготування при значно нижчій температурі 93 °С (температура олії), а часом й нижчій. Термін здебільшого використовують у сучасній кухні для позначення тривалого повільного приготування в олії чи жири за низької температури.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Овочі миємо, нарізаємо баклажани, кабачки та томати на кільця завтовшки 1 см. Розкладаємо нарізані кільця у порційну форму або гарнірне кільце для випікання рядами або чергуючи. Зверху посипаємо цибулею, нарізаною дрібним кубиком і подрібненим часником. Солимо, перчимо і додаємо чебрець. Поливаємо овочі оливковою олією. Розігріваємо пароконвектомат до температури 93град.С і запікаємо 60-90 хв до готовності.

### **Вимоги до якості**

Зовнішній вигляд – овочі рівномірно нарізані і систематично складені, після запікання овочі зберігають природну форму.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак та запах – в міру солоний, відповідає даній страві, без сторонніх домішок.

## **Зелена олія**

### **Технологія приготування**



Зелень промиваємо. Висушуємо та нарізаємо дрібно, в термомікс) додаємо зелень, сіль, все блендеруємо до однорідної маси на 10-й швидкості. Вмикаємо термомікс на режим помішування, встановлюємо температуру 70°C, так і перемішуємо на протязі 10-15 хв. Після приготування вмикаємо температуру та збиваємо масу на 10-й швидкості 30 секунд. Готову масу охолоджуємо, проціджуємо, зберігаємо у темному місці.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – зелена олія при наливанні на білий посуд.

*Колір* – яскраво зелений.

*Смак та запах* – запах характерний зелені, яку використовували, смак солонуватий.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Стейк з цвітної капусти запечений



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	180	150				
Олія оливкова	18	18				
Паприка копчена	3	3				
Коріандр мелений	2	2				
Часник	12	10				
Сир пармезан	30	30				
Сир моцарела	30	30				
Мікрогрін	5	5				
Сіль	2	2				
<b>Вихід</b>			<b>180</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Капусту обчищаємо, промиваємо, нарізаємо товщиною по 2-2,5 см. Готуємо маринад. Змішуємо олію, паприку, коріандр, часник до однорідності. Змащуємо одну сторону капусти маринадом та паніруємо в подрібненому пармезані. Викладаємо на деко пармезаном на пергамент, змащуємо другу сторону маринадом та посипаємо сиром моцарела. Запікаємо

20-25 хв в пароконвекційній шафі за температури 160-170°C до появи рум'яної кірочки. Готові стейки з цвітної капусти посипаємо зеленню.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – запечені овочі, без тріщин, з рум'яною кірочкою.

*Колір* – характерний для овочів, з яких приготовлена запечена страва.

*Смак і запах* – властивий запеченим овочам, в міру солоний.

*Консистенція* – хрумка

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Крокети картопляні з сиром та карамелізованим беконом



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	650	500				
Бекон	28	26				
Яйця (жовтки)	4/5 шт.	40				
Сир чедер	30	30				
Борошно	10	10				
Бальзамічний оцет	12	12				
Цукор	20	20				
Соевий соус	2	2				
Сіль	4	4				
Перець білий мелений	0,01	0,01				
<b>Вихід</b>			<b>200</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Очищаємо картоплю, відварюємо у підсоленій воді та протираємо через сито, накриваємо кришкою (картопля не повинна обвітритися) і охолоджуємо. До картоплі додаємо жовтки, сіль, білий перець, борошно, перемішуємо. Сир нарізуємо середніми кубиками.

Порціонуємо тісто на 15 частин, у середину кожної вкладаємо сир і формуємо кульку. Паніруємо їх у борошні та смажимо у великій кількості олії. Бекон нарізаємо дрібною соломкою, обсмажуємо до золотистої скоринки. Зливаємо зайвий жир, додаємо цукор, бальзамічний оцет та соєвий соус. Уварюємо соус до стану густої карамелі. Коли карамелізований бекон буде готовий, викладаємо його на картопляні кульки та прикрашаємо зеленню.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – крокети круглої форми, прикрашені карамелізованим беконом.

*Консистенція* – м'яка, однорідна.

*Колір* – світло-жовтий, золотистий.

*Смак* – смаженої картоплі з сиром та бекону.

*Запах* – смаженого бекону та картоплі.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Бульб'яні пироги



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля варена			100	100		
Картопля сира			150	100		
Крохмаль			40	40		
Яйця			1/10шт.	4		
Цибуля			30	25		
Сало			50	35		
Сіль			2	2		
Сметана				20		
<b>Начинка:</b>						
Сир кисломолочний			100	80		
Яйця			1/10шт.	4		
Зелень			15	10		
Сметана			20	20		
<b>Вихід</b>			<b>320</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Картоплю відварюємо, охолоджуємо, подрібнюємо через м'ясорубку. Сиру картоплю натираємо на дрібній терці, відкидаємо на сито, щоб видалити зайву рідину. Поєднуємо масу з вареної і сирої картоплі, додаємо яйця, сіль, крохмаль і замішуємо картопляне тісто.

Готуємо начинку. Сир протираємо через сито, додаємо яйця, сіль, зелень, все перемішуємо. Картопляну масу формуємо у вигляді валика, поділяємо на шматочки. На кожен шматочок круглої форми викладаємо начинку і формуємо напівфабрикат овальної форми, заглажуючи краї. Закладаємо напівфабрикат в киплячу підсолону воду, відварюємо 5-7 хв, виймаємо шумівкою.

При подачі додаємо пасеровану цибулю з шкварками, окремо подаємо сметану.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – напівфабрикат овальної форми з цибулею, шкварками, сметаною.

*Консистенція* – м'яка, ніжна.

*Колір* – світлого кольору.

*Смак, запах* – в міру солоний, властивий продуктам, з яких приготована страва.

**Ньоки** – італійські галушки, тобто маленькі шматочки тіста зазвичай округлої форми, які варять у воді чи бульйоні, а потім подають з різними соусами. Ньоки можуть бути різними за формою та інгредієнтами. Ця італійська страва має аналоги в багатьох країнах світу (галушки, кльоцки, Nocken, Kartofflupasta). Ньоки можна готувати з пшеничного борошна, рисового, з манної крупи, з сухого хліба, з картоплею та іншими овочами.

### Найпопулярнішими в Італії є:

- ньоки з картоплею;
- ньоки по-римськи (з манних крупів);
- кукурудзяні ньоки (з кукурудзяного борошна).



Ньоки можуть бути подані як перша страва (що традиційно для Італії), як гарнір, або як єдина і основна страва.

Щоб отримати твердіші ньоки, слід використовувати певні сорти картоплі і не вимішувати тісто надто довго, інакше вони вийдуть надто м'які. Розмір також впливає на кінцевий результат: чим більшого розміру ньоки, тим м'якішими вони будуть.

Готують також «кольорові» ньоки:

- **zanzarelli verdi** – для підфарбовування використовують такі інгредієнти як мангольд та шпинат;
- **zanzarelli gialli** – з шафраном чи гарбузом;
- **malfatti bianchi** – з курячим фаршем;
- **arancioni** – з морквою.



**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6).

**Висновки**

---

---

---

---

## **РН 4**

### **РН 3 Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**

#### **Тема «Технологія приготування страв з сиру і яєць»**

##### **Мета:**

*навчальна:* закріпити практично теоретичні знання з:

- технології приготування страв з сиру і яєць;
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- проведення бракеражу і попередження недоліків страв;
- економного використання сировини, електроенергії;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил безпеки праці.

*розвиваюча:* розвивати професійне мислення, технологічну грамотність, навички економного використання ресурсів (сировини, електроенергії), здатність до самоконтролю та аналізу виробничих процесів;

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання санітарно-гігієнічних норм, правил безпеки праці та охорони праці; виховувати культуру виробництва, акуратність, бережливість і професійну етику.

**Час виконання роботи:** 3 години

##### **Завдання**

1. Відповісти на питання викладача до самостійної роботи.
2. Приготувати і оформити для відпуску такі страви:

**1 ланка** – омлет пуляр, гомбовці з вишнею;

**2 ланка** – яйця орсіні, яйця пашот, кільця сирні;

**3 ланка** – омлет кокот, скрамбл натуральний, львівський сирник;

**4 ланка** – шакшука, фріттата зі спаржею та перцем, сирні батончики.

##### **Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

## **ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ**

**I. Підготувати посуд та інвентар** каструлі різної місткості, шумівку, ложку розливну, сковорідки, сотейники, ножі, розробні дошки «ОС», дерев'яну лопатку, миски, мілкі столові тарілки, ложки, сито, форми для запікання, кокотниця, листи.

## II. Організувати робоче місце.

Вимити стіл та інвентар гарячою водою. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Розробну дошку «ОС» покласти по середині виробничого столу на відстані 3-4см від краю. Праворуч розташувати необхідний інвентар, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд, інвентар, які в даний час не використовують покласти на полицю столу. На столі розташувати спеції на відстані витягнутої руки. Під час роботи дотримуватися правил санітарії та гігієни, охорони праці.

**III. Розрахувати набір сировини на задану кількість порцій (на 3 порції), приготувати страви згідно з технологічними картами. В процесі приготування врахувати методичні поради з приготування страв.**

### Вивчивши даний розділ, ви повинні знати:

- значення яєць у харчуванні;
- будову, хімічний склад яєць;
- правила варіння яєць;
- технологію приготування страв із яєць;
- особливості підбору посуду для відпуску страв з яєць;
- різні способи приготування омлетів;
- особливості оформлення страв;
- вимоги до якості страв;
- терміни зберігання страв.

### На основі набутих знань ви повинні вміти:

- відбирати яйця для приготування різних страв;
- складати технологічні схеми приготування страв з яєць;
- підбирати посуд для подачі страв з яєць;
- подавати смажені, відварні та запечені страви з яєць;
- готувати страви із яєць;
- Естетично оформляти страви.



**Допускається** вільний вибір страв студентами з посібника «Кулінарія сучасності» для приготування під час лабораторно-практичного заняття .

<https://drive.google.com/file/d/1cFfDLuX7pTNFbPF3439d8M2X-N5n09Jo/view?usp=sharing>

Інноваційна професійна освіта. – Випуск 6(13). Кулінарія сучасності: практичний посібник / [Порубенська Ж.Ф., Волинець Л. В., Гончар О.Б., Орлівська Т.М., Загоруйко О. І., Ягелло С.І.]; Інститут професійної освіти НАПН України; за ред. С. Г. Кравець. – Київ: IPO НАПН України, 2023. – 818 с.

**стор. 486- 518**



**SMART-кейс** *Сходинки до кулінарного олімпу*

<https://view.genially.com/68a9d7dd7eb807e23b553fb2/interactive-content-agenda-colores>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Яйця пашот



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	2 шт.	80		
Вода	1000	1000		
Оцет	50	50		
Сіль	10	10		
<b>Маса зварених яєць пашот</b>		67		
<b>Вихід</b>	67			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

При варінні яєць пашот у воду додаємо оцет та сіль, доводимо до кипіння, розмішуємо воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку швидко випускаємо яйця без шкаралупи. Варимо їх при слабкому кипінні 3-3,5 хв, потім виймаємо шумівкою і ножом вирівнюємо білкові торочки, що розпливлися по краях.

Яйця пашот, можна використовувати холодними і гарячими.

Подаємо на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – форма яєць пашот, приплюснута, білок густий, з нерівною поверхнею, жовток в середині білка напіврідкий.

*Смак і запах* – властивий вареним яйцям.

*Колір* – молочно-білий.

*Консистенція* – щільна, пружна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Фріттата зі спаржею та перцем



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	1 ½ шт.	60		
Спаржа	43	43		
Сир рикотта	50	50		
Томати	50	50		
Сир пармезан	11,5	11,5		
Рослинна олія	12,5	12,5		
Гриби ( печериці)	41	40		
Цибуля ріпчаста	28	27,5		
Болгарський перець	26	25		
<b>Вихід</b>	<b>250</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Ріпчасту цибулю пасеруємо на пательні з додаванням рослинної олії, додаємо нарізані кубиками гриби і тушкуємо 5 хв, викладаємо болгарський перець і свіжі томати, пасеруємо. Нарізану спаржу проварюємо 3 хв, додаємо сіль, дрібно нарізаний чебрець і розмарин. Додаємо до грибів спаржу та обсмажуємо до готовності. Викладаємо овочі з грибами у форму, заливаємо отриманою омлетною сумішшю, перемішаною з тертим сиром. Запікаємо при температурі 1900С у пароконвекційній шафі 10 хв. Посипаємо сиром пармезаном і запікаємо до золотистої скоринки.

На підготовлену підігріту тарілку, викладаємо нарізану на порції фрітату.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – на поверхні утворилася золота скоринка із сиру.

*Смак* – в міру солоний, з відчутним смаком пасерованих овочів.

*Запах* – характерний для омлету з овочами.

*Колір* – жовтий.

*Консистенція* – пружна, щільна, ніжна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Скрамбл натуральний



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	2 шт.	80		
Молоко	25	25		
Масло вершкове	10	10		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Зелень	3	2		
<b>Вихід</b>	<b>100</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

До яєць додаємо молоко, сіль, перець чорний мелений. Масу ретельно перемішуємо, але не збиваємо, щоб жовток і білок змішалися максимально до однорідної маси. Виливаємо яєчну суміш на розігріту з вершковим маслом пательню. Смажимо яйця на великому нагріві протягом 5 с, до загусання, а потім починаємо акуратно перемішувати суміш лопаткою, ніби малюючи вісімку. Таким чином виходить скрамбл із дрібними шматочками яйця. Щоб отримати скрамбл із більшими шматочками яйця – масу потрібно перемішувати, коли суміш майже повністю загусне (маса ще волога, але не сира). Припиняємо нагрів, залишаємо яйця на пательні ще на кілька секунд. Під дією залишкового тепла пательні яєчна суміш дійде до готовності, при цьому вона не пересмажиться і збереже вершковість.

Готовий скрамбл викладаємо на підігріту тарілку, посипаємо подрібненою зеленню. Скрамбл можна подати із хрусткими пшеничними тостами.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – маса рівномірно розподілена, не завітрена.

*Смак і запах* – характерний інгредієнтам, що входять до складу страви, в міру солоний. Без стороннього присмаку та запаху.

*Колір* – кремовий, жовтуватий.

*Консистенція* – м'яка, не щільна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Омлет Пуляр



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	3 шт.	120		
або меланж	120	120		
Молоко або вершки	45	45		
<b>Маса омлетної маси</b>		<b>165</b>		
Вершкове масло	10	10		
Сіль	2	2		
<b>Маса готового омлету</b>		<b>150</b>		
Вершкове масло	10	10		
<b>Вихід</b>		<b>150</b>		

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків. У жовтки додаємо вершки або молоко та сіль, суміш добре перемішуємо. Білки збиваємо до стійкої маси. На пательню викладаємо вершкове масло, виливаємо на неї жовтки і розподіляємо по всій поверхні. Викладаємо на пательню із жовтками збиті білки, розрівнюємо силіконовою лопаткою. Зменшуємо нагрів і не накриваємо кришкою. Перевіряємо готовність страви, якщо білок не прилип, це значить, що омлет готовий. Складаємо омлет навпіл, розрізаємо на порції.

При подачі омлет поливаємо розтопленим вершковим маслом.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – порційні шматочки, политі розтопленим маслом.

*Смак і запах* – свіжих смажених яєць; смак в міру солоний.

*Колір* – поверхня рум'яна, золотиста, на розрізі – світло-жовтий.

*Консистенція* – соковита, пухка, ніжна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Яйця орсіні



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	3 шт.	120		
або меланж	120	120		
Сир твердий	20	20		
Сіль	2	2		
<b>Вихід</b>	<b>150</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків. Деко застеляємо пергаментним папером, викладаємо збиті білки у формі гнізда, запікаємо при температурі 180 °С протягом 4 хв. Потім у центр кожного білка обережно вливаємо жовтки, посипаємо тертим сиром і доводимо до готовності 4-5 хв.

На мільку столову тарілку, підігріту до температури 40 °С, викладаємо тости, а на них – яйця.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – поверхня не підгоріла, білок пухкий, жовток рідкий.

*Смак та запах* – свіжих запечених яєць; смак в міру солоний.

*Колір* – поверхня рум'яна, золотиста.

*Консистенція* – пухка, ніжна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Омлет кокот



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	3 шт.	120		
або меланж	120	120		
Молоко	45	45		
<b>Маса омлетної маси</b>		<b>165</b>		
Масло вершкове	10	10		
Сир	22	20		
Масло вершкове	10	10		
<b>Маса готового омлету</b>		<b>175</b>		
Масло вершкове	5	5		
<b>Вихід</b>		<b>180</b>		

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

До яєць або меланжу додаємо молоко, сіль, суміш добре перемішуємо. Отриману омлетну суміш перемішуємо з тертим сиром і виливаємо в кокотницю змащену розтопленим жиром та запікаємо в пароконвектоматі при температурі 170-180 °С до готовності.

При подачі омлет поливаємо розтопленим вершковим маслом та подаємо в кокотниці.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – на поверхні рум'яна кірочка, политий розтопленим маслом.

*Смак* – смак в міру солоний.

*Запах* – свіжих смажених яєць і сиру.

*Колір* – поверхня рум'яна, золотиста; зріз – світло-жовтий.

*Консистенція* – пухка, ніжна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Шакшука



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Солодкий червоний перець	36	27		
Цибуля ріпчаста	14	12		
Томати свіжі	21	21		
Олія соняшникова	6	6		
Томатна паста	6	6		
або томати пелаті	30	30		
Вода питна	11	11		
Перець чилі	8	6		
сметана	6	6		
або йогурт	6	6		
Яйце куряче	1 ½ шт.	72		
Сіль	0,01	0,01		
Перець чорний мелений	0,005	0,005		
<b>Вихід</b>	<b>150</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Підготовлюємо овочі: вирізаємо плодоніжки у томатів, очищаємо від насіння та плодоніжки перці, цибулю очищаємо. Нарізаємо томати, солодкий перець та перець чилі, цибулю - середнім кубиком. На розігріту з олією пательню висипаємо всі овочі та обсмажуємо на середньому вогні до м'якості перцю. Додаємо томати пелаті, постійно помішуючи. До суміші додаємо яйця. Важливо додати яйця зі збереженням структури жовтка та після додавання яєць суміш не помішуємо. Додаємо сіль, перець чорний мелений. Намагаємось солити і перчити без потрапляння солі на жовток. Додаємо сметану, накриваємо кришкою та готуємо на невеликому вогні до готовності яєць.

Подаємо на пательні.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – овочі при смаженні зберігають форму нарізки, яйце зберігає природну форму, білок з жовтком не поєднані.

*Смак та запах* – смак в міру солоний, насичений, відповідний смаженим овочам, запах приємний притаманний інгредієнтам.

*Колір* – властивий кожному інгредієнту.

*Консистенція* – овочі соковиті, м'які. Яйце пружне допускається напіврідкий жовток.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Гомбовці з сиру з вишнею



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	126	125		
Яйця	½ шт.	20		
Манна крупа	40	40		
Цукор	15	15		
<b>Сирна маса</b>		<b>205</b>		
Вишня	50	50		
<b>Маса напівфабрикату</b>		<b>255</b>		
Панірувальні сухарі	10	10		
Вершкове масло	20	20		
Цукор	5	5		
<b>Вихід</b>	<b>265/35</b>			

\***Гомбовці** – це старовинна українська страва, про яку мало хто чув. Цей десерт нагадує ліниві вареники, тільки вони відрізняються своєю начинкою та особливою паніровкою. Гомбовці можна начиняти різними фруктами та ягодами.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Сир перетираємо, потім додаємо яйце, манну крупу та цукор. Суміш добре перемішуємо та залишаємо на 15-20 хв для набухання. Сирну масу порціонуємо та формуємо кульки діаметром 4-5 см. У середину кожної кульки кладемо 1-2 шт. замороженої вишні. Сирні кульки відварюємо в підсоленій воді під кришкою, поки вони не піднімуться на поверхню (6-7 хв). На розігрітій сковороді з маслом обсмажуємо до золотистого кольору панірувальні сухарі. Потім додаємо цукор, ретельно перемішуємо та знімаємо з вогню.

Подаємо гомбовці по 3-5 шт. на порцію, зверху посипаємо сухарями.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – гомбовці зберегли форму кульок, без тріщин, зверху посипані хрусткою паніровкою.

*Смак і запах* – властивий кисломолочному сиру, солодкуватий без надмірної кислотності.

*Колір* – білий з кремівим відтінком. *Консистенція* – м'яка, однорідна, ніжна, в міру щільна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Кільця з сиру



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	30,3	30		
Борошно пшеничне	29	29		
в тому числі на підпилення	2	2		
Яйця	1/5 шт.	5		
Родзинки	5,1	5		
Цукор	5	5		
Сода харчова	0,3	0,3		
Оцет 9%	1	1		
<b>Маса н/ф</b>		<b>75</b>		
Кулінарний жир	8	8		
<b>Маса готових кілець</b>		<b>70</b>		
Цукрова пудра	1	1		
Сметана	10	10		
<b>Вихід</b>		<b>81</b>		

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Сир протираємо, додаємо яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно і соду, гашену оцтом, замішуємо тісто і залишаємо на 10-15 хв. Потім з підготовленої маси формуємо вироби у вигляді кілець, завтовшки 1 см і смажимо у фритюрі. Під час подавання посипаємо цукровою пудрою й поливаємо сметаною.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – сирні кульки зберегли форму, на поверхні рум'яна скоринка, зверху посипані цукровою пудрою.

*Смак* – в міру солодкий.

*Запах* – властива запеченій страві з сиру.

*Колір* – скоринки – від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі – світло-жовтий. *Консистенція* – м'яка, кірочка хрустка.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Сирник львівський



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Сирна маса:</b>						
Сир кисломолочний 18% жирності	500	500				
Вершкове масло	100	100				
Яйця	5 шт.	200				
Цукор	150	150				
Цедра лимону	7	5				
Манна крупа	15	15				
Родзинки	102	100				
Ваніль	1	1				
<b>Шоколадна глазур:</b>						
Масло вершкове	50	50				
Сметана	60	60				
Какао-порошок	50	50				
Цукор	50	50				
<b>Вихід</b>			<b>255</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Кисломолочний сир перебиваємо за допомогою блендера. Додаємо м'яке вершкове масло і ще раз перебиваємо блендером або ретельно вимішуємо лопаткою. Білки обережно відокремлюємо від жовтків. Жовтки збиваємо з цукром. З лимона знімаємо цедру і додаємо до жовтків. Родзинки перебираємо, ретельно промиваємо, обсушуємо за допомогою паперового рушника. У сирну масу всипаємо манну крупу, додаємо жовтки з лимонною цедрою, родзинки і ще раз ретельно перемішуємо масу. Окремо збиваємо білки з дрібкою солі і вводимо їх в сирне тісто, обережно перемішуючи. Форму для випікання змащуємо вершковим маслом та присипаємо борошном. Викладаємо сирну масу. Запікаємо у розігрітій пароконвекційній печі при температурі 180° С протягом 1 год до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Після випікання сирник охолоджуємо, не виймаючи з форми. Після чого, обережно дістаємо його з форми, ставимо у холодильну камеру на 1-2 год.

### Приготування шоколадної глазури.

Цукор змішуємо з какао, додаємо сметану, вершкове масло і варимо у посуді з товстим дном на мінімальному нагріві, постійно помішуючи. Коли маса стане однорідною і ледь почне закипати, відразу поливаємо глазур'ю охолоджений сирник.

Подаємо сирник порційно на підготовленій тарілці.



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Сирні батончики



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	85	84		
Яйця	1/3 шт.	13		
Борошно пшеничне	46	46		
Сметана	17	17		
Цукор	8	8		
Сіль	1	1		
Сода харчова	0,5	0,5		
Олія рослинна	15	15		
Цукрова пудра	2	2		
<b>Вихід</b>	<b>142</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Сир кисломолочний протираємо, додаємо просіяне борошно, яйця, сметану, цукор, сіль, соду і все ретельно перемішуємо. Масу розкачуємо товщиною 1 см, і нарізаємо рівними смужками або розкачуємо ковбасками. Обсмажуємо в олії до золотистого кольору. Доводимо до готовності в пароконвектоматі при температурі 180 °С протягом 2-3 хв. При подачі посипаємо цукровою пудрою.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – сирні батончики зберегли форму, на поверхні рум'яна скоринка, зверху посипані цукровою пудрою.

*Смак* – в міру солодкий.

*Запах* – властива запеченій страві з сиру.

*Колір* – скоринки – від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі – світло-жовтий.

*Консистенція* – ніжна, пухка, однорідна.

## ЗВІТ

1. Розрахувати сировину для приготування 3 страв з сиру і яєць (згідно з отриманим завданням):

---

2. Скласти алгоритм технологічного процесу приготування страв з сиру і яєць згідно з отриманим завданням: \_\_\_\_\_

3. Дослідницька робота:

-- заповнити лист самооцінки (згідно з отриманим завданням) за зразком:

Назва виробу з тіста	Вихід	
	За рецептурою	Фактичний

4. Бракераж готових страв з сиру і яєць:

-- провести дегустацію готового виробу з страв з сиру і яєць та дати органолептичну оцінку якості згідно з вимогами. Заповнити таблицю за зразком:

Назва страв з сиру і яєць	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Смак та запах

5. Додаткові завдання (надати відповідь на питання):

- Пройти гугл-тести: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfS-M8tb6sSBEz5PXj6sv-jcLsvPaOTBRoWWWHSSukS6MkMrg/viewform?usp=sharing&oid=101392824754054730436>
- виконати електронні вправи на платформі LearningApps. (завдання в SMART-кейсі **Сходинки до кулінарного олімпу**)

## ВИСНОВОК

Під час відпрацювання ЛПР, я закріпив (ла) навички з розрахунку сировини на задану кількість порцій страв з сиру і яєць; з підготовки сировини для приготування страв з сиру і яєць; самостійно готувати та подавати зазначений асортимент страв з сиру і яєць, а також порівнювати органолептичні показники страв з сиру і яєць до якості приготовлених страв з сиру і яєць згідно вимог.

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6)

**Висновки**

---

---

---

---

## РН 4

### РН 4 Обробляти різні види риб, продукти моря та готувати напівфабрикати з них

**Тема роботи:** Розбирання риби з лускою. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

#### **Мета:**

*навчальна:* закріпити практично теоретичні знання студентів з:

- технології розбирання риби з лускою, приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій напівфабрикатів;
- проведення бракеражу та попередження недоліків напівфабрикатів з риби;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил безпеки та охорони праці.

Відпрацювати практичні навички підготовки риби з лускою до кулінарної обробки, приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

*розвиваюча:* розвивати дрібну моторику, точність рухів та професійну координацію. Формувати технологічне мислення, вміння аналізувати якість виконаних операцій та попереджати типові помилки. Виховувати навички економного використання сировини та енергії, а також здатність до самоконтролю й творчого підходу у виконанні завдань.

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил безпеки праці та охорони праці. Виховувати культуру виробництва, акуратність, естетичний смак у подачі страв, плекати професійну етику, бережливість та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** каструлі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, м'ясорубка, вінчик, розробні дошки „ОС” і „РС”, столові ложки та виделки, тарілки столові мілкі, сировина: риба, хліб, молоко, цибуля, сіль, перець, панірувальні сухарі, борошно.

**Дидактичне оснащення:** інструкційні карти, інструкційно-технологічні карти

**Час виконання роботи:** 3 години

#### **Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**В результаті проведення роботи студент повинен:**

**Знати** – послідовність та характеристику операцій при кулінарній обробці риби з кістковим скелетом; способи поділу риби на філе; технологію приготування котлетної маси та н/ф з неї; вимоги щодо якості н/ф.

**Вміти** – обробити рибу, виділити філе, приготувати котлетну масу; формувати н/ф з котлетної маси.



**SMART-кейс** [Сходинки до кулінарного олімпу](https://view.genially.com/68a337b4f1a9165d17c6f51b/interactive-content-lpr-4-rozbirannya-ribi-z-luskoyu-kotletna-masa)  
<https://view.genially.com/68a337b4f1a9165d17c6f51b/interactive-content-lpr-4-rozbirannya-ribi-z-luskoyu-kotletna-masa>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

### **Завдання 1. Провести органолептичну оцінку якості сировини.**

Про органолептичні показники якості риби судять за станом її окремих органів і тканин, що оцінюються за рядом ознак. З огляду на важливість та підсумковою оцінкою якості риби, ці ознаки можна розділити на основні та додаткові. До основних ознак відносять стан шкірно-лускатого покриву, очей, черевця, зябер і зябрових кришок, а також м'язової тканини. До додаткових ознак відносять вгодованість, запах і колір м'яса у хребта, забарвлення внутрішніх органів, колір і положення зябрових кришок, колір, прозорість і консистенцію слизу в зябрах, колір анального кільця, а також наявність гельмінтів у внутрішніх органах та м'язовій тканині. Несвіжа риба може спричинити серйозне захворювання. Умови зберігання та правильність первинної та теплової обробки також дуже впливають на якість продукту. Приступаючи до приймання риби, необхідно використовувати всі доступні способи та методи оцінки якості риби та рибного продукту, а за найменшої підозри на погану якість, негайно звернутися до санітарного контролю за експертизою. При обробці риби треба також суворо дотримуватися всіх правил гігієни та санітарії.

#### **Запах**

Запах несвіжої риби найлегше визначити при варінні пробного шматочка в закритому посуді, а запах зіпсованої замороженої риби можна виявити, якщо встромити в її м'ясо розігрітий в окропі ніж, а потім швидко піднести його до носа. Для перевірки якості копченої та солоної риби користуються дерев'яною шпилькою, якою також протикають рибу і, повернувши кілька разів, підносять до носа.

#### **Зовнішній вигляд**

У не свіжої охолодженої риби каламутні очі, які запали, бліді жовтуваті або сіро-зелені зябра, які або дуже сухі, або виділяють рідину бурого кольору, що погано пахне. Живіт часто буває здутим, в'яле м'ясо легко відстає від кісток. При натисканні пальцем утворюється западина, яка або зовсім не вирівнюється, або не повністю і дуже повільно. У хорошій мороженої риби луска повинна щільно прилягати до тіла, не мати жодних плям і слідів від забитих місць. Очі, залежно від виду риби, можуть бути опуклі, або можуть бути лише на рівні орбіт. Після роз-

морожування риба повинна мати щільне м'ясо, яке добре прилягає до кісток. Добре заморожена риба під час постукування видає дзвінкий, ясний звук. Встромлений у товщу м'яса ніж, насилу входить до нього. Розморожена і знову заморожена риба має потемнілі тьмяні зовнішні покрити, м'ясо такої риби має значно гірші смакові та харчові характеристики.

Оформити результати органолептичної оцінки зразків у таблиці.

Зразок	Зовнішній вигляд, запах	Ознаки недоброякісності	Висновок придатності сировини

## **Завдання 2. Виконати первинну обробку риби з кістковим скелетом.**

Послідовність технологічних операцій при обробці риби для напівфабрикату (тушки)

1. Підготовка риби для використання. Після отримання риби визначають її доброякісність.

2. Організація робочого місця. Рибу обробляють у рибному чи м'ясо-рибному цеху на робочому столі з маркуванням «РС». Інструменти, інвентар повинні бути з відповідним маркуванням. Рибу розміщують з лівого боку, інвентар - праворуч, ваги встановлюють на відстань витягнутої руки, обробну дошку з маркуванням "РС" кладуть перед собою.

3. Розморожування риби. Лускату дрібну рибу розморожують у воді з температурою 10-15 ° С. На 1 кг риби беруть 2 л води. У воду додають 7-13 г солі на 1 л для збереження мінеральних речовин.

4. Обчищення луски. Обчищення луски проводять у напрямку від хвоста до голови.

5. Видалення плавників. Починають зі спинного плавця. Рибу кладуть на бік, прорізають м'якоть вздовж плавця з одного боку, потім з іншого. Ножем притискають підрізаний плавець, тримають рибу за хвостову частину, ніж відводять убік, при цьому плавець легко від'єднується. Потім видаляють анальний плавець, після чого відрізають решту плавців.

6. Видалення зябер та очей. Роблять надріз із двох сторін під зябровими кришками і видаляють зябра, потім очі.

7. Видалення нутрощів, зачистка. Рибу кладуть на дошку головою до себе, притримують лівою рукою, роблять надріз між грудними плавцями, ведуть ніж до голови вістря до себе, далі, не виймаючи з черевця, його повертають і ведуть у протилежному напрямку до анального отвору. Видаляють нутрощі, промивають. Зачищають внутрішню порожнину чорної плівки.

8. Промивання та обсушування. Рибу промивають холодною водою. Для видалення згустків крові у воду додають сіль. Обсушують, уклавши на деко. Ставлять у холодильник.

## Вимоги до якості

Тушки риби – цілі, добре зачищені від луски, згустків крові, залишків нутрощів.

Напівфабрикати повинні мати запах свіжої риби, без сторонніх запахів, консистенцію м'якоті – щільну, пружну.

## Термін зберігання

Цілу оброблену рибу трохи більше 48 год.

Загальний термін зберігання напівфабрикатів з риби та морепродуктів у холодильнику з моменту закінчення їх приготування не повинен перевищувати 24 год.

## ХІД РОБОТИ

1. Отримати посуд та інвентар: каструлі різної місткості, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС» і «РС», столові ложки та виделки, тарілки столові мілкі.

2. Організувати робоче місце:

а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар відповідно до санітарно-гігієнічних вимог;

б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;

в) розташувати посуд та інвентар на робочому столі відповідно до вимог організації робочого місця.

Робоче місце організовується таким чином:

на столі розташовують розробну дошку «РС», рибочистку, ножі та лотки;

лоток для необробленої риби встановлюють зліва;

лоток для готового напівфабрикату — справа.



### 2.1. Обробка та розбирання риби на філе:

2.1. Обробка та розбирання риби на філе:

- розморожування;
- обчищення луски;
- видалення плавників;
- розрізання черевця;
- видалення нутрощів і чорної плівки;
- відрізування голови;
- промивання;
- обсушування;
- пластування;
- видалення хребтової кістки;
- зрізування з обох філе реберних кісток;
- видалення з філе шкіри;

- нарізка на порційні шматки;
- використання за призначенням.

Після закінчення заняття студент приводить у належний порядок своє робоче місце, здійснює вологе прибирання та провітрювання приміщення

## 2.2. Приготування котлетної маси.

Котлетну масу готує і поділяє на порції для всієї підгрупи черговий.

До складу котлетної маси входять філе риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль і перець.

Філе без шкіри та кісток нарізають невеликими шматками. Білий пшеничний хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе й розмочений хліб пропускають через м'ясорубку, додають сіль і перець та ретельно перемішують. Щоб котлетна маса не була дуже в'язкою, в неї можна додати пропущену через м'ясорубку охолоджену варену рибу 1/3 норми. У технології приготування котлетної маси використовується хліб вчорашньої випічки з борошна I сорту. Він добре вбирає воду, завдяки цьому вироби мають пористу структуру і соковиту консистенцію.

Таблиця 2.2.1 Склад рибної котлетної маси (маса нетто, на порцію, г)

Назва продуктів	Котлети, биточки	Рулет	Зрази	Тільне	Тюфтельки
Філе	46	60	48	80	48
Хліб	14	18	14	24	10
Молоко	19	24	19	32	15
Цибуля	-	-	-	-	10
Маса рибна котлетна (без панірування)	79	80	80	134	88
Сухарі для панірування або посипки	7	3	5	10	-

3. Приготувати і оформити такі страви: **котлети або биточки рибні, тюфтельки рибні, фрикадельки рибні, рулет з риби**

Для панірування напівфабрикатів організувати робоче місце:

- Ніж для панірування покласти справа від розробної дошки лезом до дошки, поряд – посуд з панірувальними сухарями.
- Зліва розмістити посуд з котлетною масою.
- Лотки для напівфабрикатів розмістити за розробною дошкою.

Таблиця 3.1 Асортимент напівфабрикатів з рибної котлетної маси

Назва н/ф	Особливості технології	Маса н/ф, г
Котлети	 Вироби овально-сплющеної форми з загостреним кінцем. Панірують в сухарях.	115
Биточки	 Вироби сплющено-округлої форми, діаметром 6 см і завтовшки 2 см. Панірують у сухарях або білій паніровці.	115
Тюфтельки	 Вироби у вигляді кульок діаметром до 3 см. В котлетну масу додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, хліба беруть менше ніж для котлет. Панірують у борошні.	118 (4 шт. на порцію)
Зрази рибні	 Вироби з фаршем формують у вигляді цеглинки. Панірують у сухарях.	130 (2 шт.)
Тільне	 Формують вироби з фаршем, як зрази, але надають форму півмісяця. Вироби змочують у льезоні і обкачують у сухарях.	145 (2 шт.)
Рулет	 Формують у вигляді батона з фаршем усередині. Поверхню розрівнюють, змащують маслом або льезоном, посипають сухарями	125 (2-3 шматочки)
Фрикадельки	 Формують у вигляді кульок діаметром 1-1,5 см, додають ріпчасту цибулю. Не панірують.	12-15 г

#### 4. Дати оцінку якості приготовленим виробам. Терміни їх зберігання.

Таблиця 4.1. Вимоги щодо якості н/ф, термін зберігання

Назва н/ф	Умови зберігання	Термін зберігання (год.)	Фото вашого виробу	Вимоги якості
Вироби з котлетної маси	Від -2 до +2°C	12		Вироби з котлетної маси відповідної форми, поверхня без тріщин і ламаних країв, рівномірно запанірована

#### 5.Провести дослідницьку роботу:

- а) практично визначити відсоток втрат при розбиранні риби на чисте філе;
  - б) приготувати частину котлетної маси зі свіжим хлібом, зробити висновки;
  - в) приготувати частину котлетної маси з додаванням вареної риби, зробити висновки.
6. Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати.
  7. Оформити звіт, зробити висновки.

#### Типові помилки та шляхи їх попередження при розбиранні риби та приготуванні рибних напівфабрикатів

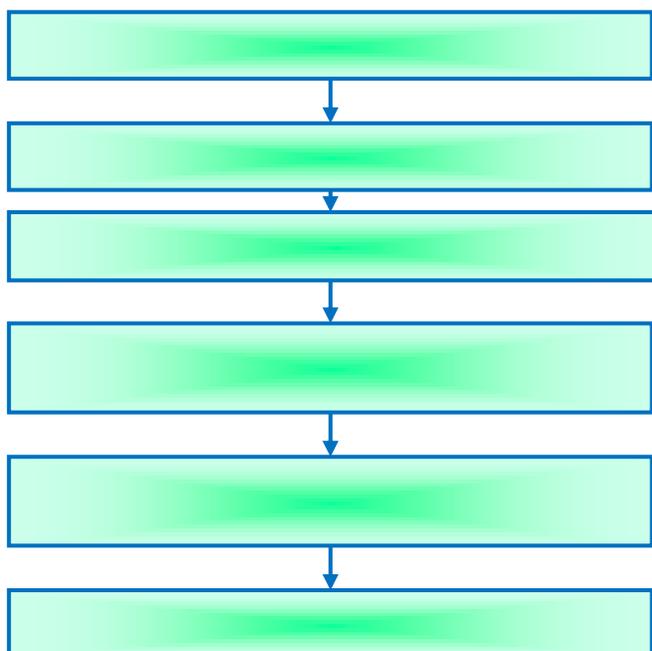
№ з/п	Проблема	Причини	Шляхи попередження
1	Кругляки риби розрізані.	Нутрощі видаляли через черевце	Нутрощі видалити при відокремленні голови, при цьому черевце залишається цілим, неушкодженим.
2	Борошняне пасерування відстало, мокре, клейке.	Борошно швидко вбирає вологу з поверхні риби.	В борошні обкачувати рибу безпосередньо перед смаженням. Після розморожування риби у воді використовувати лише суміш сухарів і борошна.
3	Риба має гіркуватий смак.	Розчавили жовчний міхур при розбиранні. Не видалили чорну плівку.	Слід обережно розрізати черевце, щоб не пошкодити жовчний міхур, ділянки м'якоті, на які просочилася жовч, видалити; після потрошіння очистити внутрішню порожнину від плівок.
4	При обробці окуневих накололи руки плавниками.	Порушили технологію видалення плавників.	Спинний плавник підрізати з одного боку по всій довжині, а потім – з другого притиснути до дошки ножем, лівою рукою відвести рибу убік, тримаючи її за хвіст, і плавник легко видалиться.
5	Великий відсоток втрат при розбиранні риби на чисте філе.	При розбиранні риби багато м'якоті залишили біля хребта і реберних кісток.	При пластуванні риби щільніше притискувати ніж до хребта і реберних кісток.

### Корисні поради до ЛПР №4:

- Не розморожуйте рибу в теплій воді, від цього консистенція зовнішніх шарів м'язової тканини стане пухкою, з'явиться запах риби, що довго лежала.
- Накривайте рибу поліетиленовою плівкою при розморожуванні на повітрі, це зменшить втрати вологи.
- Луска легше очищається, якщо рибу опустити на 1 сек. в окріп або потримати 3-5 хв. у воді з оцтом.
- Луска не буде розлітатися, якщо рибу чистити в посуді з водою.
- Не згинайте і не стискайте рибу при розбиранні: з неї витікає сік.
- Слиз легко обчищати якщо рибу ретельно протерти кухонною сіллю і промити.

### ЗВІТ ПРО РОБОТУ

1. Скласти технологічну схему обробки лускатої риби для використання цілою.



### 2. Дослідницька робота:

1. Розрахувати % відходів риби при первинній обробці.

Тушка з головою

Чисте філе

--	--

2. Занести результати дослідницької роботи в таблицю.

Вид напівфабрикату	Відсоток відходів
Тушка з головою	
Чисте філе	

3. Надати відповіді на питання:

1. Опишіть способи розморожування риби?
2. Які способи застосовують при приготуванні напівфабрикатів?
3. Чому треба видаляти чорну плівку з черева риби?
4. Від чого залежить відсоток відходів при обробці риби?

**Висновки** \_\_\_\_\_

---

---

---

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування виробів відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

- «10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;
- «7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);
- «4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);
- «1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6)

**Формула успіху:**  
знання + практика Від  
теорії — до реального  
застосування

## Лабораторно-практична робота №5

### РН 4

**РН-4 Обробляти різні види риб, продукти моря та готувати напівфабрикати з них**

**Тема роботи:** Приготування порційних напівфабрикатів з риби. **Панірування:** види та методи приготування.

#### **Мета:**

*навчальна:* – набути практичних навичок приготування порційних напівфабрикатів з риби;

- засвоїти технологію панірування: види та методи підготовки;
- навчитися правильно та послідовно підібрати інструмент, інвентар і посуд для роботи;
- закріпити навички організації робочого місця під час приготування рибних напівфабрикатів.

*розвиваюча:* розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички аналізу та самоконтролю при виконанні технологічних операцій, розвивати точність, акуратність і послідовність у діях, виховувати вміння економно використовувати сировину та ресурси.

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережливість і професійну етику.

**Час виконання роботи:** 2 години

#### **Матеріально-технічне обладнання:**

*Обладнання:* холодильна шафа, настільні ваги, виробничі столи.

*Інвентар, інструменти, посуд:* м'ясорубка, розробні дошки «РС», лотки, скрепки, ніж «РС», ніж для панірування, посуд.

Інструкційно-технологічні картки приготування напівфабрикатів з риби.

*Сировина:* риба, хліб, молоко, гречана крупа або рис, гриби сухі, цибуля, часник, яйця, масло вершкове, сіль, перець, панірувальні сухарі, борошно.

#### **Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.



**SMART-кейс** [Сходінки до кулінарного олімпу](https://www.canva.com/design/DAGzaHJuv68/oBFCyDdi1QQDHov4t17anA/edit)

<https://www.canva.com/design/DAGzaHJuv68/oBFCyDdi1QQDHov4t17anA/edit>

(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)

## Порядок виконання роботи

Виконати такі технологічні операції:

1. Опрацювати теоретичний матеріал відповідно до змісту лекції.
  2. Приготувати рибні напівфабрикати для смаження у фритюрі та запікання, коропа фаршированого, рибу фаршировану кругляками, філе фаршироване.
  3. Дати оцінку якості приготовлених напівфабрикатів.
  4. Виконати дослідницькі завдання:
    - а) в масу для фарширування риби додати збитий білок, а в частину маси – ціле яйце; порівняти консистенцію;
    - б) напівфабрикат риби фрі запанірувати в червоних сухарях; порівняти з правильно приготовленим напівфабрикатом.
- Скласти звіт про роботу.  
Складання проекту на страву за вибором.

### *Група поділяється на 6 ланок (6 робочих місць).*

**Ланка 1** (робоче місце № 1) готує рибні напівфабрикати: для смаження у фритюрі: риби фрі, риби в тісті; для запікання, коропа фаршированого.

**Ланка 2** (робоче місце № 2) готує рибні напівфабрикати: для смаження у фритюрі: риби фрі, риби в тісті; для запікання, риби фаршированої кругляками.

**Ланка 3** (робоче місце № 3) готує рибні напівфабрикати: для смаження у фритюрі: риби фрі, риби в тісті; для запікання, філе фаршированого.

**Ланка 4** (робоче місце № 4) готує рибні напівфабрикати: для смаження у фритюрі: риби фрі, риби в тісті; для запікання, риби фаршированої кругляками.

**Ланка 5** (робоче місце № 5) готує рибні напівфабрикати: для смаження у фритюрі: риби фрі, риби в тісті; для запікання, філе фаршированого.

**Ланка 6** (робоче місце № 6) готує рибні напівфабрикати: для смаження у фритюрі: риби фрі, риба в тісті; для запікання, коропа фаршированого.

### **Завдання 1. Приготувати напівфабрикати з риби з кістковим скелетом: кругляки із непластованої риби.**

Послідовність технологічних операцій при обробці середньої риби на порційні шматки для отримання напівфабрикату «кругляки»

1. Підготовка риби до використання – визначають доброякісність.
2. Організація робочого місця.
3. Обчищення від луски.
4. Видалення голови. Середнім кухарським ножем надрізають філе біля зябрових кришок з обох боків, перерізають хребетну кістку і відокремлюють голову з частиною нутрощів.
5. Видалення плавників.
6. Видалення нутрощів. Видаляють нутрощі та зачищають порожнину від плівки. Брюшко залишається цілим.

7. Промивання та обсушування. Рибу промивають холодною водою, для видалення згустків крові у воду додають сіль. Обсушують, уклавши на деко. Ставлять у холодильник.

8. Нарізування на порційні шматки "кругляки". Для варіння порційні шматки нарізають упоперек тушки риби. Ніж тримають під прямим кутом. Кожен шматок надрізають у 2-3 місцях.

Для смаження основним способом рибу нарізають під прямим кутом до хребтової кістки.

Для фарширування з порційних шматків вирізують хребетну та реберну кістки, залишаючи на шкірі тонкий шар м'якоті.

### **Вимоги до якості**

Тушки риби – цілі, добре зачищені від луски, згустків крові, залишків нутрощів.

Кругляки для варіння – нарізають упоперек волокон, при цьому тримають ніж під прямим кутом до риби. На кожному шматочку шкіру надрізають у 2-3 місцях, щоб при тепловій обробці риба не змінювала свою форму.

Кругляки та філе нарізають, тримаючи ніж під прямим кутом до риби. На шкірі роблять 2...3 надрізи, панірують у підсоленому борошні, або в мелених сухарях, або в суміші борошна та сухарів. Порційні шматки з чистого філе краще панірувати в борошні, так як воно добре утримує сік, що виділяється. Панірують у борошні перед смаженням через здатність борошна швидко вбирати вологу з поверхні.

### **Термін зберігання**

Порційні шматки зберігають - 6-8 год за нормальної температури 0- 2 °С.

## **Завдання 2. Вивчити види панірувань та методи їх підготовки.**

### **Види панірувань:**

Борошняне панірування - для його приготування просівають пшеничне борошно 1-го гатунку. У борошно можна додати дрібну сіль, перець.

Біле панірування - у черствого пшеничного хліба обрізають скоринку, м'якуш подрібнюють на ситі або тертці.

Червоне панірування - сухарі з пшеничного хліба зі скоринкою подрібнюють і просівають.

Хлібне панірування соломкою - у черствого пшеничного хліба обрізають скоринку і дрібно нарізають у вигляді соломки.

Для надійного закріплення паніровки напівфабрикат попередньо змочують у льезоні»

Льезон - суміш свіжих яєць з молоком або водою і сіллю (на 1000г льезону беруть 670 г яєць, 340 мл молока або води, 10 г солі).

### **Технологія приготування тіста кляр:**

Просіяне борошно розводять теплим молоком або водою ( $t^0$  20-30  $^0$ С), змішують, щоб не було грудочок, додають олію, розтерті сирі жовтки яєць, сіль, ретельно

но перемішують і залишають на 10-15 хв для набухання клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і обережно перемішують.

### **Інші види панірувань:**

#### **Панірування в кунжуті:**

- В паніруванні з кунжуту можна обсмажувати шматочки м'яса, риби, яблук, бананів і груш.

#### **Морквяна стружка:**

- Щоб приготувати це панірування, моркву потрібно натерти на тертці та просушити в духовці. Панірування буде добре триматися, якщо продукт попередньо занурити в кляр чи льезон.

#### **Горіхове панірування:**

- Горіхове панірування не тільки надає страві апетитного вигляду, поліпшує смак і аромат, але і робить її ситнішою. Продукти панірують у різних горіхах, попередньо їх подрібнивши.

#### **Панірування в пластівцях:**

- Вівсяні або гречані пластівці доповняють смак рибних страв. Шматочки риби (котлети) потрібно змочити в льезоні або яйцях, а потім обваляти в пластівцях.

#### **Панірування в манній крупі:**

- Манна крупа відтіняє смак морепродуктів, курячого м'яса та капусти. Шматочки змочить в олії або льезоні та запаніруйте зверху манною крупкою.

#### **Панірування в крихтах з крекерів або чіпсів:**

- Це панірування змінить смак будь-яких котлет. Для панірування крекери або чіпси потрібно стовкти в крихту.

### **Завдання 3. Вивчити види панірування.**

Застосовують такі способи панірування: у борошні - для смаження основним способом; у сухарях – для смаження основним способом; у суміші борошна та сухарів — для смаження основним способом; у борошні, льезоні, білому чи червоному паніруванні (подвійне панірування) – для смаження у фритюрі; в маслі та білому паніруванні – для смаження на решітці; у тісті (кляр) – для смаження у фритюрі. Найбільш поширені способи: панірування просте або подвійне панірування. **Просте панірування** використовується для риби, смаженої основним способом. Цілу рибу (навагу, скумбрію, карасів, корюшку тощо), а також порційні шматки перед смаженням посипають сіллю, меленим перцем і панірують у борошні, сухарях або суміші борошна та сухарів. Щоб сіль та перець розподілялися рівномірно, їх при масовому приготуванні страв змішують з борошном чи сухарями. Шматки риби, нарізані з філе без шкіри та кісток, панірують у борошні, тому що воно добре утримує сік, що виділяється. **Подвійне панірування** використовується для напівфабрикатів, смажених у фритюрі. Підготовлені напівфабрикати спочатку панірують у борошні, потім змочують у льезоні і обвалюють у червоному чи білому паніруванні.

Для смаження у фритюрі беруть: порційні шматки із пластованої риби без шкіри та кісток, дрібну рибу (кілька, хамса, тюлька та ін.) у цілому вигляді з головою або без неї. Підготовлені напівфабрикати панірують у подвійному паніруванні.

## ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. *Отримати інструмент, інвентар, посуд.*
2. *Організувати робоче місце:*
  - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
  - б) перед початком роботи вимити руки милом і прохлорувати їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;
  - в) розробну дошку розмістити перед собою на відстані 5-6 см від краю стола, ніж покласти праворуч лезом до дошки, ліворуч розмістити продукти.
3. *Розібрати рибу з кістковим скелетом на:*
  - а) кругляки;
  - б) філе зі шкірою без реберних кісток;
  - в) чисте філе.
4. *Приготувати напівфабрикат риби фрі:*
  - а) нарізати рибу на порційні шматки;
  - б) посолити і панірувати рибу.
5. *Приготувати напівфабрикат риби в тісті:*
  - а) чисте філе риби нарізати брусочками;
  - б) замаринувати рибу.
6. *Нарізати рибу на порційні шматки для запікання.*
7. *Підготувати для фарширування:*
  - а) коропа;
  - б) кругляки;
  - в) філе.
8. *Приготувати начинку для фарширування:*
  - а) коропа;
  - б) кругляків, філе.
9. *Закріпити навички :*
  - а) розбирання коропа для фарширування;
  - б) приготування фаршу для фарширування риби;
  - в) фарширування коропа;
  - г) підготовки кругляків для фарширування;
  - г) фарширування кругляків;
  - д) підготовки рибного філе для фарширування;
  - є) фарширування рибного філе;
  - є) маринування риби;
  - ж) панірування напівфабрикатів риби фрі.
10. *Приготувати напівфабрикати:*
  - а) коропа фаршированого;
  - б) риби фаршированої кругляками;
  - в) філе фаршированого.

## ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

### **Технологічна схема приготування напівфабрикату коропа фаршированого:**

1. Обчистити луску.
2. Видалити зябра, очі.
3. Промити.
4. Видалити спинний плавник, потрошити через спинку.
5. Видалити реберні кістки.
6. Промити.
7. Приготувати фарш: відварити гриби, нашаткувати, обсмажити з цибулею, зварити розсипчасту кашу на грибному відварі, охолодити, додати яйця, гриби з цибулею, сіль, перець, перемішати.
8. Нафарширувати підготовленого коропа.
9. Зашити.
10. Посолити рибу.
11. Запанірувати (перед тепловою обробкою).

### **Технологічна схема приготування напівфабрикату риби фаршированої кругляками**

1. Вирізати філе з порційних шматків (кругляків).
2. Відділити філе від кісток.
3. Приготувати фарш: подрібнити філе разом з замоченим хлібом, додати пасеровану цибулю, подрібнений часник, маргарин кімнатної температури, жовтки, сіль, перець; перемішати; додати збиті білки, перемішати; вибити масу.
4. Наповнити шкіру фаршем.

### **Технологічна схема приготування напівфабрикату філе риби фаршированого**

1. Зняти шкіру з філе.
2. Приготувати фарш (як у попередній схемі).
3. Нафарширувати філе і сформувати у вигляді голубця.

### **Завдання 4. Запаніруйте підготовлені порційні рибні напівфабрикати.**

#### Послідовність панірування риби:

- рибні шматочки слід посолити, поперчити та збризнути соком лимона, потім обваляти у борошні з обох боків;
- потім потрібно замочити у збите яйце;
- і в кінці слід обваляти рибні шматочки у панірувальних сухарях.

А для того, щоб страва вийшла ще смачнішою можна додати до пшеничного борошна трішки кукурудзяного.

Яйця потрібно збивати дуже ретельно, можна використовувати вінчик або міксер. Звичайної виделки буде недостатньо.



### Які спеції можна додавати у панірування?

Якщо ви хочете додати рибі пряного смаку, до сухого панірування можна додати улюблених спецій. З рибою ідеально поєднуються прованські трави, лимонний перець, трав'яна сіль, гранульований часник, базилік, м'ята, розмарин.

Спробуйте додати ці спеції, ви обов'язково залишитесь задоволеними. До того ж ваша страва буде мати особливий аромат та незвичайний смак.

### **РЕКОМЕНДУЄМО**

використовувати для панірування **сухарі ПАНКО**



**Сухарі панко** — це традиційна японська панірувальна суміш у вигляді великих, повітряних та легких хлібних крихт, яку використовують для надання стравам хрусткої скоринки під час смаження у фритюрі. Їх особливість полягає в тому, що вони вбирають менше жиру під час приготування, ніж звичайні сухарі, роблячи страви

дієтичними, а також надають їм об'єм та привабливий золотистий колір.

### Типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні напівфабрикатів з риби

№ з/п	Проблема	Причини	Шляхи їх попередження
1	Напівфабрикат з риби в тісті містить дрібні кісточки.	Використали кістляву рибу; не вийняли реберні кістки.	Використовувати рибу з малим вмістом дрібних кісток; розібрати рибу на чисте філе.
2	Напівфабрикат риби в тісті нарізаний невеликими шматками.	Маленьку рибу нарізали упоперек волокон.	Маленьку рибу нарізати вздовж волокон довжиною 8 см.
3	Риба в тісті має різкий запах.	Використали камбалу	Використовувати рибу, яка не має різкого специфічного запаху.
4	За панірований напівфабрикат риби фрі має темний колір.	Використали червоне панірування.	Використовувати біле панірування.
5	Напівфабрикат риби фрі малої маси.	Рибу нарізали малими шматками.	Відпускати по 2 шматки на порцію.
6	Напівфабрикат риби фрі	Такий спосіб розбирання	Краще розробляти рибу на

	приготовлений з риби, розробленої на кругляки.	риби не використовується для смаження у фритюрі.	чисте філе.
7	Фарш для кругляків дуже щільний.	Не додали рідини.	Додати рідину, масу гарно вибити.

**Завдання 4:** Визначте органолептичні показники якості панірованих напівфабрикатів (вказати виявлені дефекти, причини їх виникнення, шляхи їх усунення чи запобіжні заходи).

Напівфабрикати	Виявлені дефекти виробу	Причини виникнення	Спосіб виправлення (засоби попередження)	Самооцінка Оцінка (бали)

Отримані результати запишіть у таблицю контролю якості напівфабрикатів.

Оформити звіт, зробити висновки.

Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати.

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6)

**Висновки** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### Корисні поради до ЛПР № 5

- Для розбирання риби на порційні шматки (кругляки) слід використовувати рибу середніх розмірів масою не більше 1,5 кг;
- Фаршировану рибу зашивайте білою ниткою, тому що від чорної залишаються темні сліди;
- Не зберігайте нарізані шматочки риби: з них швидко виділяється велика кількість соку і поживних речовин;
- Нарізані шматки риби відбивайте сікачем, змоченим холодною водою;
- Не зберігайте паніровані напівфабрикати: сік, який виділяється з них, зволожить панірування, і вона відстане;
- Щоб тісто кляр було пухке, перед смаженням введіть у тісто збиті білки яєць і обережно перемішайте;
- Риба буде смачною, якщо за 15-20 хвилин до смаження покласти її в суміш лимонного соку, олії, солі, ріпчастої цибулі та зелені;
- Смажте у фритюрі таку рибу, м'ясо якої щільне (судак, сом, морський окунь, хек);
- Соковитою і смачною буде риба, яку запікають у фользі

### РН 4

#### РН 4 Обробляти різні види риб, продукти моря та готувати напівфабрикати з них

**Тема роботи:** Первинна обробка морепродуктів.

**Тип заняття:** застосування знань та формування практичних умінь і навичок

**Мета:**

*навчальна:* - набути практичних навичок з первинної обробки морепродуктів;

- навчитися правильно та послідовно підібрати інструмент, інвентар і посуд для роботи;
- засвоїти алгоритм організації робочого місця;
- закріпити навички підготовки нерибних продуктів моря до теплової обробки.

*розвиваюча:* - розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, сформувати навички аналізу та самоконтролю під час виконання технологічних операцій, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси.

*виховна:* - формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережливість і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Час виконання роботи:** 1 година

**Матеріально-технічне обладнання:**

*Обладнання:* холодильна шафа, настільні ваги, виробничі столи.

*Інвентар, інструменти, посуд:* дошка обробна з маркуванням «РС» (риба сира), середній ніж кухарської трійки.

*Сировина:* Кальмари, креветки, мідії, устриці, морський гребінець, морська капуста.

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.



**SMART-кейс** [Сходинок до кулінарного олімпу](#)

Актуальне посилання на SMART-кейс можна дізнатися у викладача  
(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)

## **Завдання 1. Первинна обробка морепродуктів**

Послідовність технологічних операцій при обробці кальмарів, морського гребінця, мідій і устриць, креветок, морської капусти.

1. Підготовка гідробіонтів до використання – визначають доброякісність.

2. Організація робочого місця.

- розробна дошка розміщується на ширину долоні від краю столу. Вона повинна бути промаркована Р.С. На сучасних підприємствах маркуванню для сирої риби відповідає **синій колір дошки**.
- інструмент, інвентар, посуд розміщується по ходу технологічного процесу.

**Кальмарів** розморозити у холодній воді при температурі 20 ° С, потрошити, видалити нутрощі, ротову порожнину й очі. Щоб відокремити плівку, кальмарів занурити на 3-4 хв у гарячу воду (65-70 °С), інтенсивно перемішуючи, потім промити 2-3 рази в холодній воді. Щоб зменшити втрати, кальмарів обшпарити протягом 30 сек і промити, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення.

**Морського гребінця** розморозити на повітрі при температурі 18-20 °С (заздалегідь блоки розкласти в один ряд і залишити на 1-1,5 год). Після цього морських гребінців промивають у холодній воді до повної чистоти.

При первинній **обробці живих і заморожених устриць та мідій** їх ретельно очистити від водоростей і піску, промити, потім гострим ножом розкрити стулки черепашок.

**Креветки** надходять у свіжомороженому, варено-мороженому, варено-охладженому, сирому або живому вигляді. Заморожені креветки повільно розморозити. Сирі або живі креветки промити. Креветки потрібно варити у киплячій підсоленій воді 3-4 хв. При обробці, для страв, у креветок видаляють голову і ніжки, знімають панцир, розкривши його знизу, звільняють шийку і, зробивши надріз, видаляють кишкову вену.

**Обробка морської капусти.**

Сушену морську капусту обчистити від механічних домішок, замочивши у холодній воді у співвідношенні 7-8:1 протягом 12 год і промити. Морожену капусту розморозити у холодній воді протягом 30 хв., а потім промити. Сушену і морожену капусту потрібно покласти у киплячу воду без солі (на 1 кг 2 л води) і варити протягом 2 год при слабкому кипінні, поки не стане м'якою.

**Вимоги до якості морепродуктів:**

- Колір має відповідати природному забарвленню. Без темних плям, неоднорідності та іншого. Єдине виключення – невеликий зелений наліт на мушлях устриць. Це вважається варіантом норми.
- Пружна тушка. Надавіть пальцем на морепродукт – він має швидко повертатися в початкову форму. Якщо цього не відбувається, можна запідозрити несвіжість.

- Приємний запах. Занадто різкий та специфічний аромат буває лише в деяких видів морепродуктів, й дуже рідко. Норма — це легкий морський запах, без кислоти.
- Устриці та молюски — лише з цільними мушлями. На них не має бути ніяких сколів, тріщин, слідів пошкоджень. Стулки мушель мають бути щільно закритими: це обов'язкове правило.
- Восьминіг та кальмар повинні мати гладку та щільну структуру, а також легкий блиск. Бажано обирати їх маленького розміру: такі морепродукти мають більш делікатний та легкий смак.

Крабів варто використовувати живими.



*Первинна кулінарна обробка кальмарів*

<https://youtu.be/59LDclstEiw?si=1Qbjhns3FwKphv9u>

Оформити звіт, зробити висновки.

Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати.

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6)

**РН 4**

**РН 5 Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них**

**Тема роботи:** Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

**Мета:** навчальна: закріпити практично теоретичні знання студентів з:

- приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій напівфабрикатів;
- проведення бракеражу та попередження недоліків напівфабрикатів з котлетної маси
- м'яса;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил безпеки та охорони праці.
- відпрацювати практичні навички приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

**розвиваюча:** розвивати дрібну моторику, точність рухів та професійну координацію. Формувати технологічне мислення, вміння аналізувати якість виконаних операцій та попереджати типові помилки. Виховувати навички економного використання сировини та енергії, а також здатність до самоконтролю й творчого підходу у виконанні завдань.

**виховна:** формувати відповідальне ставлення до дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил безпеки праці та охорони праці. Виховувати культуру виробництва, акуратність, естетичний смак у подачі страв, плекати професійну етику, бережливість та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** каstrулі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, розробні дошки „ОС” і „МС”, м'ясорубка, баранчики, столові ложки та виделки, тарілки столові мілкі, сковорідки порційні продукти (м'ясо, хліб, молоко, сіль, перець, панірувальні сухарі).

Муляжі напівфабрикатів з м'яса: котлети, тюфтельки, биточки, рулет.

**Дидактичне оснащення:** інструкційні картки.

**Нормативна документація:** збірники рецептур

Тривалість роботи с 4 години

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**У результаті проведення роботи студент повинен:**

**Знати** – відруби, великошматкові напівфабрикати, які використовують для приготування котлетного м'яса; технологію приготування котлетної маси; асортимент та характеристику напівфабрикатів з неї; оцінку якості, умови та строки зберігання напівфабрикатів.

**Вміти** – приготувати котлетну масу та напівфабрикати з неї згідно вимогам до якості; надати оцінку якості виготовленим напівфабрикатам.



**SMART-кейс** *Сходинки до кулінарного олімпу*

<https://view.genially.com/68a33b50c0d991a40d64fc04/interactive-content-agenda-colors>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

## ЗМІСТ РОБОТИ

1. Приготувати котлетну масу.
2. Приготувати напівфабрикати з котлетної маси.
3. Дати оцінку якості приготовленим напівфабрикатам.
4. Оформити звіт, зробити висновки.

## ХІД РОБОТИ

1. Отримати посуд та інвентар: каструлі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС» і «МС», м'ясорубку, баранчики, столові ложки та виделки, тарілки столові мілкі, сковорідки порційні.

2. Організувати робоче місце:

- а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
- б) перед початком роботи руки помити милом і сполоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;
- в) ніж покласти лезом до дошки праворуч, продукти розмістити ліворуч;
- г) розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю стола.
- д) м'ясо зачистити від плівок, сухожилок, порізати на шматочки;
- е) білий черствий хліб без скоринки замочити в охолодженому молоці або у воді;
- є) пропустити один раз м'ясо крізь м'ясорубку, змішати з хлібом, пропустити ще раз крізь м'ясорубку;
- ж) довести котлетну масу до смаку, перемішати, вибити;
- з) порціонувати та панірувати напівфабрикати відповідно до технологічних вимог.

*Для панірування напівфабрикатів організувати робоче місце.*

1. Ніж для панірування покласти праворуч від розробної дошки лезом до дошки, а поряд – посуд з сухарями.

2. Ліворуч від розробної дошки розмістити посуд з котлетною масою.

3. Лотки для готових напівфабрикатів розмістити попереду розробної дошки на столі згідно вимог до організації робочого місця.

### 3. Приготування котлетної маси

Для отримання котлетного м'яса використовують: яловичину (шийну частину, пахвину та обрізки, а також пружок з туш 2 категорії); свинину (обрізки), рідше баранину (м'якоть шиї та обрізки). М'ясо зачищають від сухожилків, нарізають на шматки (50 -100г) і пропускають через м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, пропускають через м'ясорубку, додають воду (молоко), перемішують – така маса називається котлетною. Котлетну масу вибивають. Маса стає більш однорідною, а вироби – пухкими. Проте довго вибивати не рекомендується, тому що виділяється жир і якість виробів погіршується.

**До уваги!** Черствий хліб у котлетній масі поглинає та утримує рідину, яку виділяє м'ясо під час теплової обробки, сприяє розм'якшенню сполученої тканини, надає виробам пухкості; свіжий хліб – неприємної клейкості.

Норма продуктів (нетто) на 1 кг м'якоті м'яса відображено у таблиці 1.

Таблиця 1. Норма продуктів на 1 кг м'якоті м'яса.

№ з/п	Сировина	У % до маси м'яса	Маса нетто, г
1	Хліб пшеничний	25	250
2	Вода або молоко	30	300
3	Сіль	2	20
4	Перець мелений	0,1	1

Таблиця 2. Вихід напівфабрикатів з котлетної маси (3 колонка збірника рецептур 2010 р)

№	№ рецептури	Назва напівфабрикату	Маса (нетто), г
1.	608	Котлета	62
2.	608	Биточки	62
3.	608	Шніцель	62
4.	614	Зрази	82
5.	618	Тюфтельки	71
6.	617	Рулет	161

**До уваги!** Котлети, биточки, шніцелі можна приготувати з додаванням часнику (відповідно 0,5 – 0,8 г нетто) або цибулі (5 – 10 г нетто). Норму води або молока зменшують. У цьому разі вироби відразу підлягають тепловій обробці, оскільки котлетна маса при зберіганні набуває сірого кольору, погіршується її структура а отже, і якість виробів.

4. Приготувати і оформити такі страви: котлети, биточки, шніцелі; тюфтельки, рулет з макаронами або яйцем, зрази січені.

Таблиця 2. Характеристика м'ясних н/ф з котлетної маси.

Напівфабрикат	Форма	Вид панірування	Розміри, см		
			довжина	ширина	висота
<p>Котлети</p> 	Овально-приплюснута з одним загостреним кінцем	Сухарі	12	5	2-2,5
<p>Биточки</p> 	Приплюснута-округла	Сухарі	d=6	2-2,5	Биточки
<p>Шніцель</p> 	Овально-приплюснута	Сухарі	12	6	1
<p>Зрази</p> 	Цеглинки з овальними краями	Сухарі	12	5	2-2,5
<p>Тюфтельки</p> 	Кульки	Борошно	d=3-4		
<p>Рулет</p> 	Батона	Льезон, сухарі			

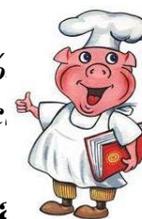


5. Дати оцінку якості приготовленим напівфабрикатам.

Вироби з котлетної маси викладають в один ряд на лотки, які посипають паніровкою, зберігають при температурі не вище 60° С не більш як 6 годин.

Поверхня напівфабрикатів не обвітрена, вкрита рівним шаром сухарів, товщина панірування повинна бути не більш як 2 мм. Не допускається зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Маса на розрізі однорідна, з запахом, характерним для доброякісного м'яса зі спеціями. Напівфабрикати повинні мати встановлену форму, товщину, масу.

**До уваги!** Допускається коливання маси одного виробу в межі 5% Маса 10шт. виробів не повинна мати відступу від встановленої маси



### Типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні котлетної маси із м'яса напівфабрикатів

№ з/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Маса при зберіганні стала сірого з неприємним запахом	В масу додали часник чи цибулю	Котлетну масу в яку додали часник слід одразу ж використати
2	Котлетна маса пісна	Використали дуже пісне м'ясо	Додати шпик або натуральне сало (5-10%)
3	В котлетній масі шматки нерозмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію	Використали свіжий хліб або замочений у теплій воді	Слід брати черствий хліб і замочувати його у воді або молоці (холодній)
4	Маса має кислуватий присмак і запах	Використали житній хліб	Готувати котлетну масу з додаванням пшеничного хліба I сорту
5	При вибиванні жир відшарувався і залишився на дошці	Довго вибивали котлетну масу	Не слід довго вибивати котлетну масу, бо погіршується якість виробу з неї

6	Борошняна паніровка тюфтельок відстала, мокра	Борошно швидко вбирає вологу з маси	Напівфабрикати з котлетної маси панірувати в борошні безпосередньо перед тепловою обробкою
7	Паніровка потрапила всередину виробу з котлетної маси	Невірно виконано панірування	Прийом панірування виконати в три прийоми

6. Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати
7. Оформити звіт, зробити висновки.

## ЗВІТ ПРО РОБОТУ



1. Виконати дослідницьку роботу:
  - Вибити довго котлетну масу, зробити висновки:

---

Приготувати частину котлетної маси із свіжим хлібом, зробити висновки:

2. Надати порівняльну характеристику приготовленим напівфабрикатам у вигляді таблиці

№ з/п	Назва н/ф	Форма н/ф	Маса н/ф	Розмір н/ф	Вимоги до якості	Термін, строк зберігання

3. Скільки потрібно хліба для приготування 20 шт. шніцелів?

4. Скласти технологічну схему приготування котлетної маси
5. Скільки зраз можна приготувати з 5,600 кг котлетної маси?
6. Скільки потрібно цибулі ріпчастої для приготування 75 порцій тюфтельок?

7. Розрахувати кількість води, хліба, м'яса для приготування 20 кг котлетної маси.
- 

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6).

## **Висновки**

---

---

---



## **РН 5 Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них**

**Тема роботи:** Технологія приготування напівфабрикатів з яловичини, свинини.

**Мета: навчальна:** – відпрацювати методи та навички приготування напівфабрикатів з яловичини та свинини;

- закріпити теоретичні знання студентів з технології приготування напівфабрикатів;
- навчитися правильно організовувати робоче місце;
- закріпити навички розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- засвоїти правила проведення бракеражу та попередження недоліків у готових напівфабрикатах;
- дотримуватися вимог санітарії, гігієни та правил охорони праці.

**розвиваюча:** розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички самоконтролю та аналізу якості напівфабрикатів, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси, сприяти формуванню знань про технологічний процес обробки м'яса та кулінарне використання його частин.

**виховна:** формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** ножі кухарської трійки, голка для шпигування, розробні дошки «ОС» і «МС», тарілки столові мілкі, порційні продукти (м'ясо, сіль, перець, панірувальні сухарі).

Муляжі напівфабрикатів з м'яса: ростбіф, м'ясо шпиговане,

**Дидактичне оснащення:** інструкційні картки.

**Нормативна документація:** збірники рецептур

Тривалість роботи – 2 години

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**В результаті проведення роботи студент повинен:**

**Знати** – відрубати, великошматкові, порційні, дрібношматкові напівфабрикати; асортимент та характеристики, технологію приготування напівфабрикатів з яловичини, свинини; оцінку якості, умови та строки зберігання напівфабрикатів.

**Вміти** – приготувати великошматкові, порційні, дрібношматкові напівфабрикати з яловичини, свинини згідно вимог до якості; надати оцінку якості виготовленим напівфабрикатам.



**SMART-кейс** [Сходинок до кулінарного олімпу](#)

Актуальне посилання на SMART-кейс можна дізнатися у викладача

(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)

**Завдання 1.** Ознайомитись із послідовністю технологічних операцій при приготуванні великошматкових напівфабрикатів із м'яса.

1. *Одержання сировини.* Отримують м'ясо та зважують його.

2. *Визначення доброякісності сировини.* Доброякісність м'яса визначають органолептичним шляхом на вигляд. Поверхня м'яса має бути сухою та пружною, колір його від рожевого до червоного, у баранини – темно-червоний. Якщо доброякісність м'яса викликає сумнів, його проколюють розігрітим ножем або проводять пробне варіння або відправляють до лабораторії.

3. *Організація робочого місця.* Напівфабрикати нарізають на виробничому столі з маркуванням «МС». Отримане м'ясо мають у своєму розпорядженні з лівого боку, інструмент – з правого. Настільні ваги циферблатні встановлюють на відстані витягнутої руки, а обробну дошку кладуть на стіл перед собою.

4. *Обробка сировини.* Отримане м'ясо промивають та обсушують.

5. *Приготування напівфабрикатів.*

**РОСТЫФ** масою 1,5-2,5 кг

**Можна приготувати з**



virizki



товстого краю яловичини



тонкого краю яловичини

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Ягоди ялівцю потовкти у ступці. Для маринаду змішати ялівець, соєвий соус класичний та солодкий, свіжозмелений перець, 3 ст.ложки оливкової олії. М'ясо зачистити від плівок. Змастити маринадом м'ясо з одного боку. *(маринад можна взяти за своїм уподобанням)*

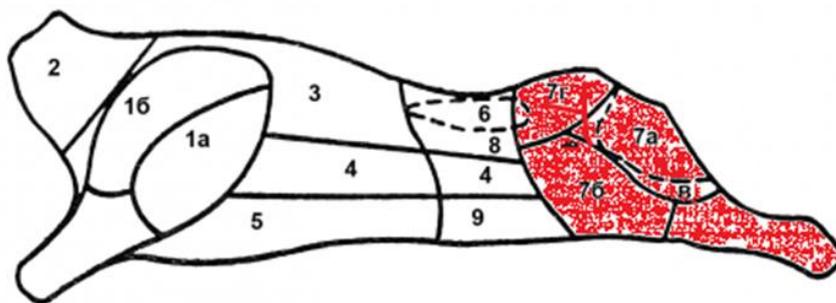


На робочу поверхню покласти харчову плівку, викласти м'ясо на плівку маринованою стороною, натерти маринадом м'ясо з іншого боку. Добре загорнути м'ясо в плівку і відправити в холодильник на ніч чи добу, за цей час м'ясо перевернути двічі. За 2 години до готування вийняти м'ясо з холодильника, щоб уникнути занадто великої різниці в температурі між поверхнею ростбіфа і його внутрішньою частиною. Надати м'ясу форму за допомогою кулінарної нитки або звичайної.

### ШПИГОВАНЕ М'ЯСО масою 1,5-2,5 кг



Можна приготувати з



верхня частина  
задньої ноги



внутрішня частина  
задньої ноги



бокова частина  
задньої ноги

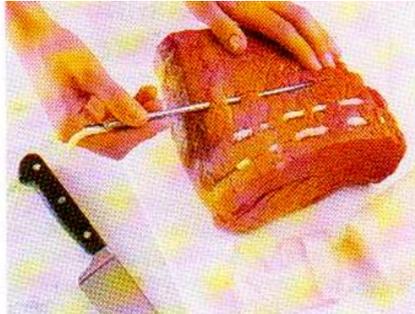


зовнішня частина  
задньої ноги

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Візьміть великий шматок несолоного сала і відбийте як можна тонше, щоб товщина не перевищувала 6 мм.

2. Втягніть в голку для шпигування (продається в спеціалізованих магазинах) полоски сала товщиною близько 6 мм і довжиною 5 см і прошийте ними шматок м'яса на глибину близько 1 см.



3. Також голкою для шпигування нашпигувати яловичину морквою, часником і білим корінням.



**Завдання 2.** Ознайомитись із послідовністю технологічних операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів із м'яса.

1. *Одержання сировини.* Отримують м'ясо та зважують його.

2. *Визначення доброякісності сировини.* Доброякісність м'яса визначають органолептичним шляхом на вигляд. Поверхня м'яса має бути сухою та пружною, колір його від рожевого до червоного, у баранини - темно-червоний. Якщо доброякісність м'яса викликає сумнів, його проколюють розігрітим ножем або проводять пробне варіння або відправляють до лабораторії.

3. *Організація робочого місця.* Напівфабрикати нарізають на виробничому столі з маркуванням "МС". Отримане м'ясо мають у своєму розпорядженні з лівого боку, інструмент - з правого. Настільні ваги циферблатні встановлюють на відстані витягнутої руки, а обробну дошку кладуть на стіл перед собою.

4. *Обробка сировини.* Отримане м'ясо промивають та обсушують.

5. *Приготування напівфабрикатів.*

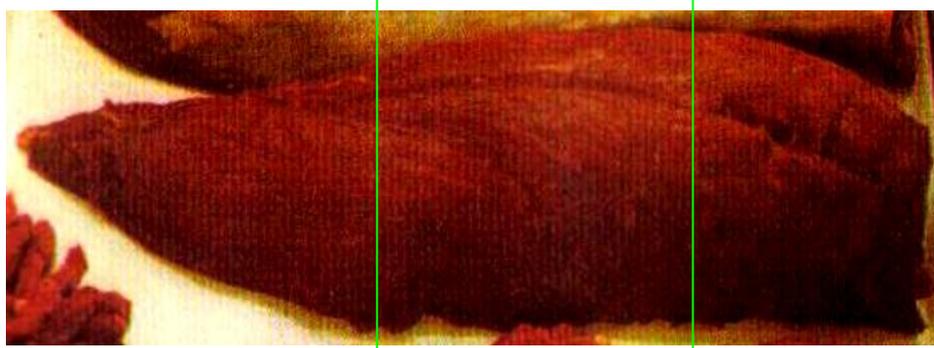
**Біфштекс, стейк-філе** - страва зі смаженої яловичини, спочатку один із видів стейку, стейк з головної частини вирізки. нарізають під прямим кутом із потовщеної частини вирізки (головки) товщиною 2-3 см, злегка відбивають.

### Напівфабрикати з вирізки

лангет

філе

біфштекс



### Біфштекс

Нарізають під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматку на порцію 2—3 см завтовшки, злегка відбивають, надають округлої форми.

**Біфштекс з насічкою** нарізають з верхньої і внутрішньої частин задньої ноги. На поверхні з обох боків роблять надрізи або пропускають через машину для розпушування. Шматки мають неправильну округлу форму.



**Філе (стейк)** нарізають під прямим кутом із середньої частини вирізки, товщиною 4-5 см, по одному шматку на порцію, потім надають їм округлу форму, але не відбивають. Іноді обв'язують шпагатом, щоб уникнути деформації при тепловій обробці. Лангет готується із яловичини, але буває і зі свинини, і з баранини. нарізають під кутом 40–45 ° з тонкої частини вирізки (хвостика), по два шматки на порцію, товщиною 1-1,2 см. Напівфабрикат злегка відбивають.



**Антрекот.** За красивою французькою назвою entrecôte ховається шматок яловичини на кістці, вирізаний між 9 та 11 ребром. Саме слово перекладається між ребрами. М'ясо в цій частині туші м'яке, що не вимагає довгого приготування. Тонкі прожилки жиру, які пронизують весь відрубок без кістки називається стейк рибай. відбивають, підрізають сухожилля та плівки. Шматки мають овально-довгасту форму.



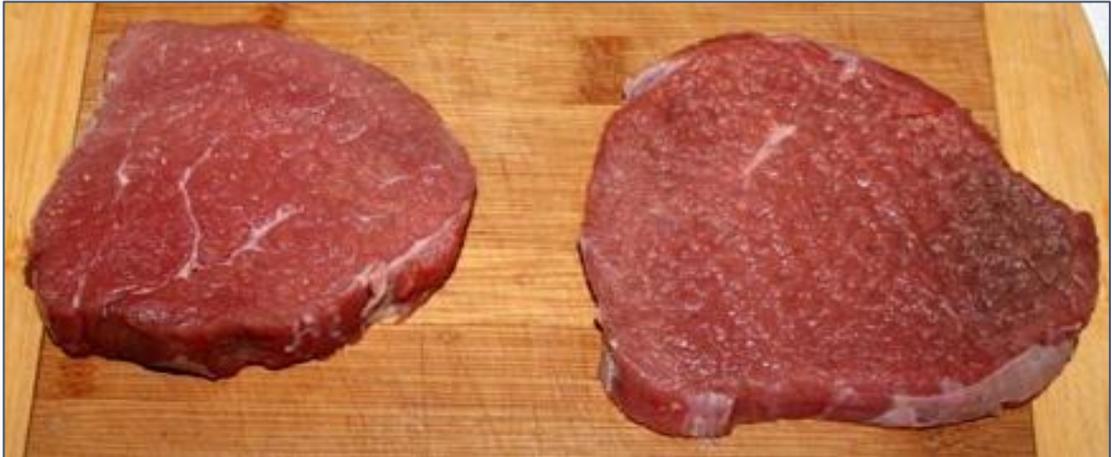
Його нарізають з товстого і тонкого країв під прямим кутом, товщиною 1,5-2 см.

Відбивають, надрізають сухожилки і плівки



Посипають сіллю та перцем.  
Напівфабрикат має овально-довгасту форму.

**Ромштекс** нарізають з товстого і тонкого країв, верхнього і внутрішнього шматків тазостегнової частини, товщиною 1,5 - 2 см, відбивають, підрізають сухожилля, посипають сіллю і перцем, змочують у льезоні, панірують у червоній паніровці та надають форму.

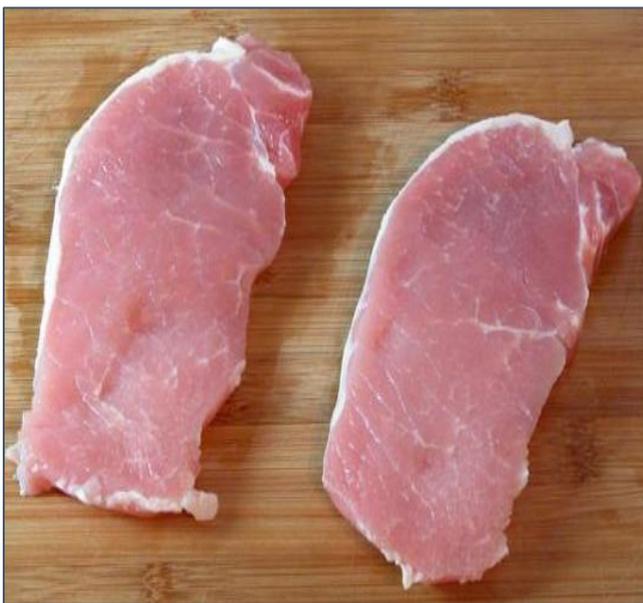


### **Котлети відбивні з свинини.**



Котлети відбивні з свинини нарізають із корейки, що залишилася після нарізки натуральних котлет із 6-го ребра. Напівфабрикати котлет нарізають під кутом 45° разом із реберною кісточкою. Потім підрізають м'якоть уздовж кісточки, зачищають її, а м'якоть відбивають, надрізаючи сухожилля. Посипають нарізані напівфабрикати котлет сіллю, перцем, змочують у льезоні і панірують у панірувальних сухарях.

**Ескалоп** нарізають з корейки поперекової частини без реберних кісток порційними шматками завтовшки 1,5-2 см по 1-2 шматки на порцію. Напівфабрикати відбивають і підрізають у них сухожилля.



**Шніцель відбивний** нарізають з м'якуша стегенця або корейки без реберних кісток порційними шматками товщиною 1,5-2 см. Підрізають сухожилля і відбивають м'якоть напівфабриката. Посипають його сіллю, перцем, змочують у льезоні і панірують у панірувальних сухарях, надаючи відповідної форми.





М'ясо для **печені по-домашньому** нарізають із лопаткової та шийної частин свинини з розрахунку по 2-3 шматки на порцію.

**Вимоги до якості порційних напівфабрикатів із м'яса свинини.**

Порційні напівфабрикати нарізають упоперек м'язових волокон м'яса. Поверхня напівфабрикату має бути не завітрянною, колір та запах характерними для доброякісного м'яса, шар жиру на поверхні напівфабрикатів не повинен перевищувати 10 мм.

*Котлети натуральні* нарізають із корейки. Вони повинні мати овально-плоску форму та зачищену реберну кісточку довжиною не більше 10 см.

*Котлети відбивні* нарізають з частини м'яса, що залишилася після нарізання котлет натуральних. Напівфабрикати відбивають і панірують панірувальними сухарями. Панування має бути рівномірно розподілено поверхнею напівфабрикату, а реберна кістка добре подрізана і зачищена.

*Ескалоп* нарізають з поперекової корейки без реберних кісток з розрахунку 2 шматки на 1 порцію. Напівфабрикати повинні мати овально-плоску форму.

*Шніцель* являє собою шматок м'якоті м'яса овально-довгастої форми, нарізаний з стегенця. Напівфабрикат відбивають та рівномірно панують.

*Завдання 2. Заповніть таблицю.*

Напівфабрикати	Результати органолептичної оцінки напівфабрикатів. Висновок

**Завдання 3.** Ознайомитись із послідовністю технологічних операцій при приготуванні дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса.

1. *Одержання сировини.* Отримують м'ясо та зважують його.

2. *Визначення доброякісності сировини.* Доброякісність м'яса визначають органолептичним шляхом на вигляд. Поверхня м'яса має бути сухою та пружною, колір його від рожевого до червоного, у баранини - темно-червоний. Якщо доброякісність м'яса викликає сумнів, його проколюють розігрітим ножом або проводять пробне варіння або відправляють до лабораторії.

3. *Організація робочого місця.* Напівфабрикати нарізають на виробничому столі з маркуванням "МС". Отримане м'ясо кладуть з лівого боку, інструмент з правого. Настільні ваги встановлюють на відстані витягнутої руки, а обробну дошку кладуть на стіл перед собою.

4. *Обробка сировини.* Отримане м'ясо промивають та обсушують.

5. *Приготування дрібношматкових напівфабрикатів зі свинини.*

**М'ясо для рагу** нарізають із грудинки свинини разом із ребрами у вигляді кубиків із розрахунку 3-4 шматки на порцію масою 30-40 г.



**М'ясо для шашликів** готують з корейки та стегна свинини та маринують. М'ясо нарізають кубиками масою по 30-40 г. На шпажку наколюють, чергуючи мариновані шматки м'яса та часточки цибулі. На 1 порцію використовують 5-6 шматків м'яса.





**Підсмажку** нарізають з вирізки яловичини або з корейки без кісток свинини поперек м'язових волокон брусочками масою 10-15 г.



**Гуляш** нарізають із м'якоті шийної та лопаткової частин свинини шматочками у вигляді кубиків масою 20-30 г. Вміст жиру в кожному шматочку не повинен бути більше 20 %.



**М'ясо для плову** нарізають із лопаткової частини свинини або баранини шматочками у вигляді кубиків масою 10-15 г із розрахунку 6-8 шматочків на порцію.

### **Вимоги до якості порційних та дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса дрібної рогатої худоби, свинини та телятини**

Дрібношматкові напівфабрикати нарізають необхідної форми, без сухожиль, грубої сполучної тканини, хрящів, роздроблених кісток. Допускається до 10% від загальної кількості нарізаних шматків з відхиленнями від необхідної форми. Поверхня напівфабрикатів має бути завітрянною, колір і запах - властиві доброякісному м'ясу.

Підсмажку нарізають з м'якоті свинини брусочками масою 10–15 г. Вміст жиру в напівфабрикатах не повинен перевищувати 20%.

Шашлик нарізають з м'якоті корейки та стегенця кубиками масою 30-40 г. Напівфабрикат маринують.

Гуляш нарізають із м'якоті шийної та лопаткової частин свинини кубиками масою 20-30 г. Вміст жиру має бути не більше 20%.

Плов нарізають із лопаткової частини свинини та баранини кубиками масою 10-15 г.

Рагу нарізають із грудинки свинини разом із реберними кістками масою 30-40 р.

#### **Термін зберігання**

Дрібношматкові напівфабрикати та мариновані шашлики зберігають не більше 24 годин при температурі 2-6°C.

Завдання 4. Заповніть таблицю.

Напівфабрикати	Результати органолептичної оцінки напівфабрикатів. Висновок

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
- 5 Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6).

**Висновки**

---

---

---

---

**РН 4**

**РН 5 Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них**

**Тема роботи:** Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та субпродуктів.

**Мета: навчальна:** – відпрацювати методи та навички приготування напівфабрикатів з птиці та субпродуктів;

- закріпити теоретичні знання студентів з технології приготування напівфабрикатів;
- навчитися правильно організувати робоче місце;
- закріпити навички розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- засвоїти правила проведення бракеражу та попередження недоліків у готових напівфабрикатах;
- дотримуватися вимог санітарії, гігієни та правил охорони праці.

**розвиваюча:** розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички самоконтролю та аналізу якості напівфабрикатів, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси, сприяти формуванню знань про технологічний процес обробки м'яса птиці та субпродуктів та кулінарне використання.

**виховна:** формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** робочі столи, розробні дошки «МС», лотки, посуд, ніж «МС», ніж для панірування, продукти: кури, сіль, яйця, хлібне панірування, панірувальні сухарі.

**Дидактичне оснащення:** інструкційно-технологічні картки приготування напівфабрикатів з птиці.

**Нормативна документація:** збірники рецептур

Тривалість роботи – 2 години

**Група поділяється на 6 ланок (6 робочих місць)**

Всі бригади знімають філе з птиці, зачищають його і готують з нього напівфабрикати: котлету натуральну, котлету паніровану, шніцель по-столичному.

### **Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

### **У результаті проведення роботи студент повинен:**

**Знати** – асортимент та характеристику, технологію приготування напівфабрикатів з птиці та субпродуктів; оцінку якості, умови та строки зберігання напівфабрикатів.

**Вміти** – приготувати напівфабрикати з птиці та субпродуктів згідно вимог до якості; надати оцінку якості виготовленим напівфабрикатам.



### **SMART-кейс** [Сходинки до кулінарного олімпу](#)

Актуальне посилання на SMART-кейс можна дізнатися у викладача

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

### **Завдання 1.** Ознайомитись із вимогами до якості свійської птиці.

Органолептичні методи передбачають визначення: зовнішнього вигляду та кольору, стану м'язів на розрізі, консистенції, запаху, прозорості та аромату бульйону.

#### Визначення зовнішнього вигляду та кольору.

Визначення зовнішнього вигляду та кольору дзьоба, слизової оболонки ротової порожнини, очного яблука, поверхні тушки, підшкірної та внутрішньої жирової тканини, грудної та брюшної серозної оболонки проводять шляхом зовнішнього огляду.

У свіжого м'яса птиці: дзьоб – глянцевого кольору; слизова оболонка ротової порожнини – блискуча, блідо-рожевого кольору, трохи зволожена; очне яблуко – опукле, рогівка блискуча; поверхня тушки – суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком. У нежирних тушок – жовтувато-сірого кольору з червонуватим відтінком, у худих – сірого кольору з синюшним відтінком; підшкірна та внутрішня жирова тканина – блідо-жовтого або жовтого кольору; серозна оболонка грудної та черевної порожнини – волога, блискуча, без слизу та плісняви.

Відповідно у м'яса птиці сумнівної свіжості та у несвіжого м'яса ці показники будуть змінені тією чи іншою мірою.

#### Визначення стану м'язів на розрізі.

Грудні та тазостегнові м'язи розрізають поперек напряму м'язових волокон. Для визначення вологості м'яза фільтрувальний папір прикладають до м'язового розрізу на 2с. Для визначення липкості м'язів торкаються пальцем поверхні м'язового зрізу.

У свіжого м'яса птиці: м'язи злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору у курей та індиків, червоного – у качок та гусей. У м'яса сумнівної свіжості: м'язи вологі, залишають вологу пляму

на фільтрувальному папері, злегка липкі, темнішого кольору, ніж у свіжих тушок. У несвіжого м'яса: м'язи вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, липкі, темнішого кольору.

#### Визначення консистенції.

На поверхні тушки в області грудних і кульшових м'язів легким натисканням пальця утворюють ямку і стежать за часом її вирівнювання.

У свіжого м'яса: м'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. У м'яса сумнівної свіжості: м'язи менш щільні та пружні, ніж у свіжих; при натисканні пальцем ямка, що утворюється, вирівнюється повільно (1 хвилина). У несвіжого м'яса: м'язи в'ялі, при натисканні пальцем ямка, що утворюється, не вирівнюється.

#### Визначення запаху.

Для визначення запаху жиру від кожного зразка беруть щонайменше 20 г внутрішньої жирової тканини. Кожну пробу подрібнюють ножицями, витоплюють у хімічних склянках на водяній бані та охолоджують до 20°C.

Запах внутрішнього жиру визначають органолептично при помішуванні його склянкою паличкою.

Запах поверхні тушки та грудної й реберної порожнини визначають органолептично. Для визначення запаху глибинних шарів чистим ножом роблять розріз м'язів. Особливу увагу звертають на запах шарів м'язової тканини, що прилягає до кісток.

У свіжого м'яса птиці запах специфічний, властивий свіжому м'ясу. У м'яса птиці сумнівної свіжості: запах затхлий у грудній та черевній порожнині. У несвіжого м'яса: запах гнильний з поверхні тушки і всередині м'язів, найбільш виражений у грудній та черевній порожнині.

### Завдання 2. Дати органолептичну оцінку якості представленим зразкам м'ясної сировини.

Оформити результати органолептичної оцінки зразків у таблиці.

### Завдання 3. Ознайомитись з технологічною послідовністю підготовки філе.

#### **Порядок виконання роботи**

Виконати такі технологічні операції:

1.Зняти філе з птиці, почистити та приготувати з нього напівфабрикати: котлети натуральні, паніровані, шніцель по-столичному.

2.Дати оцінку якості приготовлених напівфабрикатів.

3.Виконати дослідницькі завдання:

а) при приготуванні котлет натуральних потовщеним частину кісточки крила відрубати лише з одного боку, зробити висновки;

б) сформувати шніцель по-столичному, не відбивши великого філе, зробити висновки.

Скласти звіт про роботу.

Складання проєкту на страву за вибором.

## ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце:
  - а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
  - б) перед початком роботи вимити руки милом і прохлорувати їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;
  - в) розробну дошку розмістити перед собою на відстані 5-6 см від краю столу, ніж покласти праворуч лезом до дошки, ліворуч розмістити продукти.
3. Відпрацювати методи та навички наведених нижче операцій.
4. Зняти філе з птиці.
5. Відділити мале філе і вийняти з нього сухожилля.
6. Зачистити кістку крила.
7. Зачистити велике філе, надрізати його і злегка розгорнути.
8. Приготувати напівфабрикат котлети натуральної:
  - а) відбити велике філе;
  - б) вкласти в нього мале філе, сформувати котлету;
  - в) посолити (під час теплової обробки).
9. Приготувати напівфабрикат котлети панірованої:
  - а) котлету натуральну посолити;
  - б) запанірувати у складному паніруванні.
10. Приготувати напівфабрикат шніцеля по-столичному:
  - а) вирізати кістку крила з великого філе;
  - б) відбити філе, піддрізати сухожилля;
  - в) сформувати шніцель;
  - г) посолити;
  - г) запанірувати.

## ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

### Технологічна схема відокремлення філе птиці

1. Розрізати шкіру в пахвах.
2. Зняти шкіру з філейної частини тушки.
3. Відтягнути ніжки.
4. Розрізати м'якоть по виступу грудної кістки, розрубати кістку-вилку філе.
5. Відділити маленьке філе.
6. Вийняти кістку-вилку.
7. Зачистити кістку крила: зрізати з неї м'ясо і сухожилля та відрубати потовщені частини.
8. Зрізати зовнішню плівку з великого філе.
9. Вийняти сухожилля у малого філе.

10.Зробити надрізи з внутрішнього боку великого філе і злегка розгорнути його.

### **Технологічна схема приготування напівфабрикату котлети натуральної**

- 1.Зачистити та розрізати велике філе, відбити.
- 2.У розріз великого філе з кісткою з крила покласти зачищене мале філе.
- 3.Накрити розгорнутою частиною великого філе.
- 4.Сформувати.
- 5.Солити під час теплової обробки.

### **Технологічна схема приготування напівфабрикату котлети панірованої**

- 1.Підготувати котлету натуральну.
- 2.Посолити.
- 3.Змочити у льезоні.
- 4.Обкачати у білому паніруванні.

### **Технологічна схема приготування напівфабрикату шніцеля столичного**

1. Із зачищеного великого філе вирізати кістку крила.
2. Злегка відбити велике і мале філе.
3. У великого філе надрізають сухожилля в двох-трьох місцях.
4. Покласти на велике філе мале філе.
5. Закрити краями великого філе, надаючи овальної форми.
6. Посолити.
7. Змочити у льезоні.
8. Обкачати у пшеничному хлібі, нарізаному соломкою.

### ***Напівфабрикат "Котлета натуральна з філе птиці".***



Знімають філе. Відокремлюють мале філе. Зрізають плівки з великого філе. Видаляють сухожилля з малого філе, надрізають їх. Вкладають мале філе у велике і формують котлету.



***Котлета панірована.*** «Напівфабрикат готують за тією ж технологією, що й натуральну котлету, змочують його в льезоні і панують в білому хлібі або в білому паніровці.

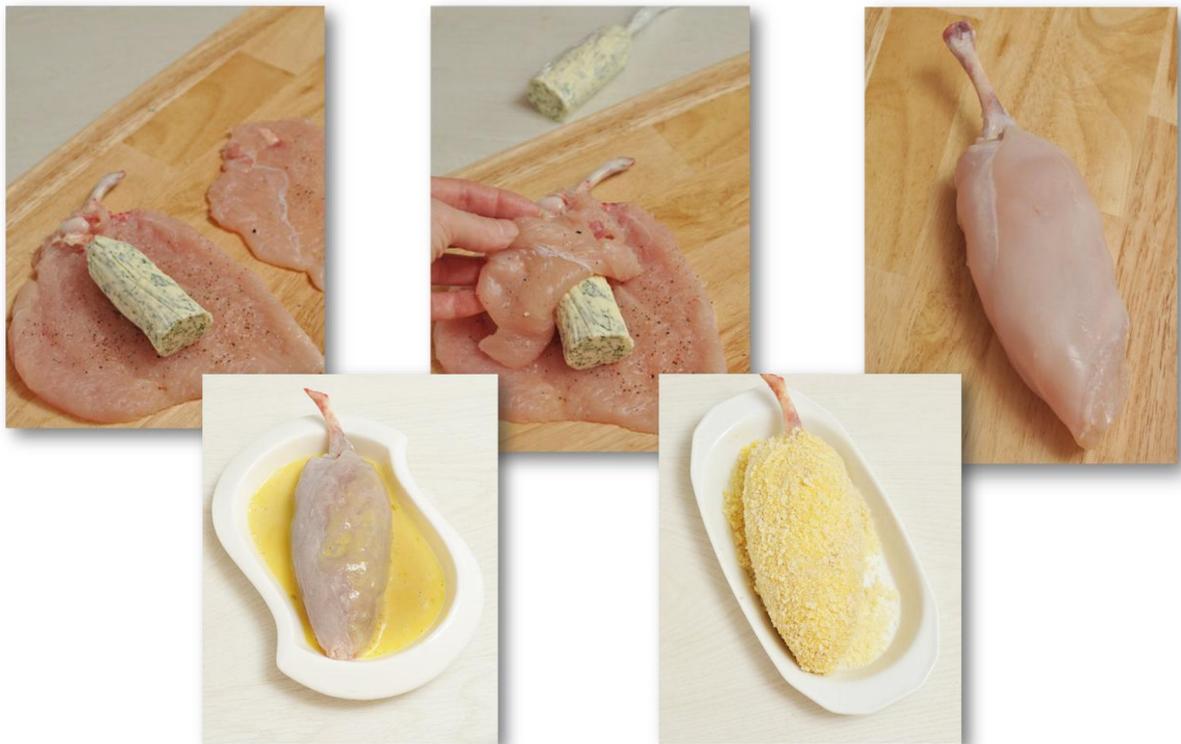


**Шніцель столичний.** Від великого філе відокремлюють кістку крила, у розріз великого філе вкладають мале, відбивають, надають напівфабрикату овальної форми, змочують у льезоні та панірують білим хлібом, нарізаним соломкою або кубиками.

**Котлета по-київськи.** Зачищають велике філе, розрізають його вздовж, розправляють обидві сторони та злегка відбивають молоточком до товщини 2-3 мм. У двох-трьох місцях підрізають сухожилля. Потім видаляють сухожилки за допомогою ножа. На розрізи, що утворилися, накладають відбиті шматочки м'яса, зняті з малого філе, або обрізки від великого філе.



На середину підготовленого філе кладуть охолоджений фарш, накривають його малим філе, яке заздалегідь відбивають, загортають краї великого філе та надають напівфабрикату котлети грушоподібної форми.



Щоб фарш не витікав, напівфабрикат послідовно панірують у льезоні та білій паніровці, потім ще раз у льезоні та білій паніровці. Зберігають у холодильнику.

### **Вимоги до якості напівфабрикатів**

Котлети натуральні повинні бути без шкіри і поверхневої плівки, сухожилля перерізані в 2-3 місцях, плечова кісточка зачищена від м'якоті, довжина її 3-4 см з обрубаною частиною головки, вага 5 г. Напівфабрикат може містити всередині філе малого філе або 1-3 шматочки м'якоті. Форма філе овальна, колір від біло-рожевого до рожевого, запах, властивий свіжому м'ясу курячому, консистенція м'яса щільна.

Котлети паніровані повинні відповідати тим самим вимогам, що і натуральні котлети. Поверхня їх має бути покрита шаром білого паніровки. Не допускається зволоження та відставання панування.

### **Термін зберігання**

Котлети натуральні, паніровані та вироби з котлетної маси укладають на ребро під кутом 30°, котлети фаршировані – в один ряд, котлетну масу кладуть на лист шаром 5–7 см і охолоджують. Термін зберігання напівфабрикатів трохи більше 36 год.

**Завдання 4.** *Дати органолептичну оцінку якості представленим зразкам напівфабрикатів з філе свійської птиці.*

Результати органолептичної оцінки зразків оформити у таблиці.

<b>Зразки</b>	<b>Зовнішній вигляд, запах</b>	<b>Ознаки недоброякості</b>	<b>Висновок про придатність сировини:</b>

**Завдання 5.** *Ознайомтеся з використанням м'ясних харчових відходів.*

При обробці та обвалюванні четвертин яловичини отримують такі відходи: кістки, сухожилля та хрящі.

*Яловичі кістки* використовують у приготуванні бульйонів кісткових. *Сухожилля* додають при приготуванні котлетної маси. *Хрящі* додають у бульйон при приготуванні холодцю. При обробці та обвалюванні баранячих туш норми відходів та втрат становлять: для 1 категорії – 28.5%, для 2 категорії – 33.8%. До відходів у цьому процесі відносять кістки, хрящі, сухожилля, жирову тканину, плівки, тавра, зачистки. На основі кісток варять кісткові бульйони. Отримані при жилюванні м'яса харчові відходи (сухожилля, хрящі, плівки) використовують для виготовлення холодцю та ліверних ковбас. *Жирову тканину* використовують при виробництві варених, напівкопчених, варено-копчених та сирокочених ковбас, а також м'ясних хлібів. *Нехарчові відходи* (клейма, зачистки, синці) використовують на výro-

бництво кормових та технічних продуктів. *Жир* використовують як жир для смаження, його додають в котлетну масу. В результаті оброблення та обвалювання свинячої туші одержують відходи у розмірі від 14 до 16%. До харчових відходів відносять *шпик* (Шпик - свиняче сало, зрізане з підшкірної (хребтової або бічної) частини туші, приготоване способом засолювання чи копчення. *Сало* - загальна назва тваринного жиру), кістки, субпродукти. З *кісток* готують бульйони, попередньо обробивши їх. *Шпик* використовується як основа для смаження, добавки в котлетну масу для збільшення кількості жирів, надання майбутньому виробу соковитості, поживних властивостей. Із *субпродуктів* готують страви. При обробці ми отримуємо відходи як жиру, крові, кишок. *Жир* додають під час приготування котлетної маси. *Кров* відправляють виготовлення ковбас кров'яних. *Кишки*, що використовуються для приготування ковбас.

**Завдання 6. Заповніть таблицю.**

Зразки	Використання
Кістки	
Сухожилля	
Хрящі	
Нехарчові відходи (клейма, зачистки, синці)	
Шпик	
Субпродукти	
Кров	
Жир	
Кишки	

**Типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні напівфабрикатів з філе птиці**

№ з/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Кісточка у котлет натуральних з м'якоттю великої маси.	Не зрізали сухожилля та м'якоть з кістки крила. Не відрізали частину кістки.	Зрізати сухожилля та м'якоть з кістки крила, відрубати частину кістки, залишаючи 3-4 см. Маса кісточки – 5 г.
2	Котлети паніровані мають зволожене панірування.	Рано запанірували, довго зберігали.	Зберігати котлети паніровані не більше 24 год. при температурі 0-4°C.
3	Шніцель столичний за панірований в білих сухарях.	Не підготували хлібне панірування.	Для шніцеля столичного слід використовувати хлібне панірування, нарізане соломкою.
4	Котлети натуральні з поверхневою плівкою.	Не зачистили велике філе.	З великого філе зрізати поверхневу плівку.
5	Великі втрати при зніманні філе.	Залишити багато м'якоті на реберних кістках.	Філе знімати починають знизу до голови, щільно притискаючи ніж до ребер

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6)

**Висновки**

---

---

---

## РН 4

### РН 6 Приготування бульйонів супів та соусів

**Тема роботи:** Приготування супів овочевих та супів з крупами, макаронними виробами

**Мета :** *навчальна:* – відпрацювати методи та навички приготування овочевих супів та супів з крупами та макаронними виробами;

- закріпити теоретичні знання студентів з технології приготування супів;
- навчитися правильно організувати робоче місце;
- закріпити навички розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- засвоїти правила дотримання санітарії, гігієни та охорони праці.

*розвиваюча:* розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички самоконтролю та аналізу якості готових страв, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси, сприяти формуванню знань про кулінарне використання овочів, круп і макаронних виробів у супах.

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** кастролі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівку, сито, розробні дошки «ОС», розливні, мірні та столові ложки, тарілки столові глибокі та мілкі.

**Дидактичне оснащення:** інструкційно-технологічні картки.

**Нормативна документація:** збірники рецептур.

**Тривалість роботи** – 2 години.

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**У результаті проведення роботи студент повинен:**

**Знати** – технологічну послідовність приготування, особливості подачі, вимоги до якості супів.

**Вміти** – розраховувати сировину на задану кількість порцій, підготувати сировину до теплової обробки, пасерувати овочі, готувати та подавати зазначений асортимент супів; порівняти органолептичні показники страв з вимогами якості.

## ЗМІСТ РОБОТИ

### Завдання:

1. відповіді на запитання викладача за питаннями до самостійної роботи;
2. відпрацювати технологію приготування страв: суп прованський з овочами та домашньою пастою, суп мінестроне, суп гороховий з копченими ребрами, суп харчо

Приготувати і оформити для відпуску страви:

**1 ланка** – суп прованський з овочами та домашньою пастою;

**2 ланка** – суп мінестроне;

**3 ланка** – суп гороховий з копченими ребрами;

**4 ланка** - суп харчо

3. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

4. Провести дослідницьку роботу, результати занести до звіту.

– порівняти тривалість приготування та якість страви при малому та великому нагріванні.

5. Оформити звіт, зробити висновки.



**Кейс** [Сходинки до кулінарного олімпу](https://view.genially.com/646c6f1e812bfe001a880ed2/presentation-lpr-10-prigotuvannya-supiv)

<https://view.genially.com/646c6f1e812bfe001a880ed2/presentation-lpr-10-prigotuvannya-supiv>

(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)

## ХІД РОБОТИ

1. Отримати посуд та інвентар: каструлі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівку, сито, розробні дошки „ОС”, розливні, мірні та столові ложки, тарілки столові глибокі та мілкі.

2. Організувати робоче місце:

а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар згідно вимог санітарії та гігієни;

б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;

в) посуд та інвентар розташувати на столі згідно вимог до організації робочого місця.

3. Розрахувати набір сировини на 2 (або іншу кількість) порцій страви згідно з технологічними картами, результати записати у звіті.

4. Приготувати і оформити страви.

### **Послідовність приготування :**

4.1. Підготовлений бульйон процідити та підігріти.

4.2. Підготувати крупу, бобові та макаронні вироби.

4.3. Помити та очистити овочі та гриби. Гриби відварити.

4.4. Нарізати овочі згідно робочого місця та таблиці №1.

Таблиця 1

№ з/п	Назва страви	Картопля	Морква	Цибуля та коріння	Гриби
1	суп прованський з овочами та домашньою пастою	–	кубиком	кубиком	–
2	суп мінестроне	кубиком	кубиком	цибуля - кубиком	слайсами
3	суп гороховий з копченими ребрами	кубиком	кубиком	цибуля - січення	
4	суп харчо	–	–	кубиком	–

4.5. Спасерувати овочі.

4.6. Приготування страв згідно технологічних карт.

5. Бракераж готових страв: Провести дегустацію і дати органолептичну оцінку якості згідно вимог.

Таблиця 2. Вимоги до якості страв

№ з/п	Назва страви	Показники якості			
		Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
1	Супи овочеві	Форма овочів не порушена. На поверхні	Бульйон прозорий	Овочі м'які, не переварені	У міру солоний, з ароматом
2	Супи з крупами	Крупа добре набухла, зерна цілі. Форма овочів не порушена. На поверхні краплі жиру	Бульйон напівпрозорий. Суп на молоці – білий або кремовий	Крупа й овочі м'які, не переварені	Вареної крупи з ароматом паперових овочів, без гіркоти й затхлості. Молочні супи солодкуваті, без запаху підгорілого молока.
3	Супи з макаронними виробами	Форма макаронних виробів і овочів не порушена	Бульйон трохи каламутний Суп молочний – білий. Макаронні вироби білого кольору	Овочі й макаронні вироби м'які, не переварені	Властиві макаронним виробам і бульйону, з ароматом пасерованих овочів. Молочний суп солодкий. Без запаху підгорілого молока.
4	Супи з бобовими	Форма овочів не порушена. На поверхні краплі жиру жовтого кольору	Залежно від кольору бобових	Бобові добре розварені, овочі м'які	Властивий бобовим та овочам, в міру солоний

6. Оформити звіт, зробити висновки.

7. Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Суп прованський з овочами та домашньою пастою



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	110	90				
Морква	107	90				
Перець солодкий	130	90				
Часник	4	3				
Бекон	55	50				
Оливкова олія	20	20				
Цукіні	100	90				
Стебла селери	76	60				
Цибуля порей	51	45				
Зелена стручкова квасоля	63	45				
Червона квасоля відварна	80	75				
Лавровий лист	3	3				
Сіль	12	12				
Перець чорний мелений	2	2				
<b>Тісто для пасти: ( на 300 г)</b>		<b>60</b>				
<i>Борошно з твердих сортів</i>	250	250				
<i>Жовтки яєць</i>	6 шт.	96				
<i>Яйця</i>	2 шт.	80				
<i>Оливкова олія</i>	20	20				
<i>Сіль</i>	10	10				
Пармезан						
Томати черрі						
Багет						
<b>Базиліковий соус (на 1000 г)</b>		<b>25</b>				
<i>Базилік</i>	750	525				
<i>Оливкова олія</i>	350	350				
<i>Часник</i>	96	80				
<i>Сік лимонний</i>		60				
<i>Сіль</i>	15	15				
Вода		750				
<b>Вихід</b>			<b>300</b>			

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Овочі нарізаємо кубиком, обсмажуємо в сотейнику на оливковій олії часник, моркву, солодкий перець і бекон. Додаємо інші овочі, заливаємо водою та доводимо до смаку, додаємо сіль, перець, лавровий лист варимо 5-7 хв. Додаємо пасту в суп і варимо 3-5 хв. Наприкінці варіння додаємо базиліковий соус, тертий пармезан і томати чері. Готовий суп подаємо з підсмаженим багетом та соусом базиліковим.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – суп налитий в тарілку, зверху посипаний зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

*Смак і запах* – в міру солоний, пасерованих і варених овочів властивий продуктам.

*Консистенція* – овочі і домашня паста м'які.

*Колір* – світло-коричневий, на поверхні жир жовтого кольору.

### **Паста**

#### **Технологія приготування**



Просіюємо борошно, додаємо всі яйця, оливкову олію та змішуємо тісто. Загортаємо у плівку і ставимо у холодильник на 1 годину. Дістаємо, розкачуємо до товщини до 2 мм, нарізаємо квадратами 3 x 3 см, посередині пальцями защипаємо, утворюючи бантики.



### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – вироби у вигляді бантиків, поверхня гладка, суха, присипана борошном.

*Смак і запах* – вироби повинні мати приємний смак і аромат, властивий даному продукту.

*Консистенція* – м'яка, щільна.

*Колір* – від білого до жовтуватого відтінку.

### **Базиліковий соус**

#### **Технологія приготування**

Базилік перебираємо, використовуємо тільки листочки. Закладаємо в чашу блендера додаємо оливкову олію, сік лимона, часник, сіль та перебиваємо до утворення однорідної маси.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – однорідна в'язка маса, змішана з дрібно нарізаною зеленню.

*Смак і запах* – гострий із присмаком зелені, з ароматом базиліка, без сторонніх запахів.

*Консистенція* – однорідна, з рівномірно розподіленими компонентами.

*Колір* – із зеленим відтінком.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Суп мінестроне



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	75	60				
Морква	80	60				
Картопля	195	120				
Перець солодкий	80	60				
Цукіні	75	70				
Печериці свіжі	75	70				
Олія соняшникова	20	20				
Часник	6	5				
Соевий соус	30	30				
Соус перцевий	10	10				
<b>Соус песто ( на вихід 1000 г)</b>		<b>15</b>				
Базилік зелений свіжий	383	230				
Часник	38	30				
Перець чилі	10	8				
Горіхи волоські	230	230				
Сік лимона	78	50				
Олія оливкова	270	270				
Сіль	5	5				
Сир твердий	230	230				
Томати черрі	27	25				
Вода		750				
<b>Вихід</b>			<b>350</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Овочі миємо і очищаємо. Нарізаємо кубиками 0,5\*0,5см, у цукіні видаляємо серцевину. Нарізані овочі обсмажуємо окремо до напівготовності, трохи підсолюємо. Печериці нарізаємо слайсами, обсмажуємо до готовності, змішуємо з овочами. Відкидаємо овочі та гриби на паперову серветку для видалення зайвого жиру.

Овочі викладаємо в каструлю і заливаємо водою, доводимо до кипіння. Додаємо дрібно посічений часник, соєвий соус і перцевий соус, доводимо до смаку. Да-

ємо закипіти й додаємо скибочки томатів черрі та соусу песто. Перемішуємо і доводимо до смаку.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – на поверхні блискітки жиру, нарізана зелень.

*Колір* – притаманний кольору овочів.

*Смак та запах* – пасерованих і варених овочів.

*Консистенція* – овочі м'які, але не розварились.

### **Соус Песто**

#### **Технологія приготування**

В чашу для подрібнення вкладаємо листя базиліка, часник, перець чилі, волоські горіхи, сіль, сир твердий, додаємо оливкову олію, лимонний сік та ретельно подрібнюємо в блендері.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – однорідна маса.

*Смак і запах* – пікантний, властивий свіжому базиліку, аромат часнику, лимону.

*Колір* – зелений, світло-зелений.

*Консистенція* – однорідна, в'язка, ніжна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Суп гороховий з копченими ребрами



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ребра копчені	250	245				
Картопля	333	250				
Горох	82	80				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Морква	50	40				
Петрушка (зелень)	13	10				
Вершкове масло	20	20				
Вода	650	650				
Петрушка (зелень)	8	6				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Перець чорний горошком	0,02	0,02				
Сіль	8	8				
<b>Сухарики з тостового хліба</b>		<b>25</b>				
Тостовий хліб	170	80				
Прованські трави	175	85				
Перець білий мелений	0,001	0,001				
Оливкова олія	5	5				
Сіль	2	2				
Часник	4	2				
<b>Вихід</b>			<b>300/25</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Горох перебираємо, заливаємо холодною водою (2 л на 1 кг), замочуємо на 2-3 год, потім у цій воді варимо без солі в посуді із кришкою до розм'якшення. Картоплю нарізаємо великими, а коріння маленькими кубиками, цибулю – дрібно січемо.

У кип'ячий бульйон засипаємо горох, доводимо до кипіння, додаємо картоплю, через 5-7 хв – пасеровані овочі та варимо до готовності. За 5-7 хв до закінчення

варіння заправляємо сіллю, спеціями. Перед подаванням тарілку підігріваємо, наливаємо суп та посипаємо зеленню, окремо подаємо сухарики з тостового хліба.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – суп налитий в тарілку, зверху посипаємо зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

*Смак* – в міру солоний.

*Запах* – бульйону і пасеровки.

*Консистенція* – середня, м'яка.

*Колір* – бульйону трохи каламутний.

### **Сухарики з тостового хліба**



### **Технологія приготування**

У піалу наливаємо оливкову олію, часник очищаємо, дрібно рубаємо, додаємо до олії. Настояємо олію як мінімум годину, після чого підігріваємо її на сковороді (тільки олію, часник залишаємо в піалі). Хліб нарізаємо невеликими кубиками, викладаємо в сковорідку та злегка обсмажуємо у часниковій олії. Потім переміщуємо на лист, солимо, посипаємо прованськими травами та підсушуємо в духовці, при температурі 180° С.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – зберегли форму нарізки.

*Консистенція* – хрусткі.

*Смак та запах* – з ароматом часнику та прованських трав.

*Колір* – золотистий.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Суп харчо



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина	264	221				
або баранина	264	217				
Крупа рисова	72	70				
Цибуля ріпчаста	95	80				
Масло вершкове	40	40				
Томатне пюре	30	30				
Соус ткемалі	30	30				
Часник	8	6				
Коріандр кінза	41	30				
Хмелі –сунелі	1	1				
*Уцхо-сунелі	1	1				
Бульйон кістковий		1000				
<b>Вихід</b>			<b>350</b>			

\*Уцхо-сунелі - це грузинська спеція з особливим ніжним горіховим запахом. Являє собою висушені й подрібнені стручки та насіння блакитного пажитника.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Крупу рисову перебираємо, замочуємо. Цибулю чистимо, нарізаємо кубиками, пасеруємо, додаємо томат-пюре пасероване. Грудинку яловичини зачищаємо, миємо, нарізаємо масою 25-30 г і варимо. В киплячий бульйон кладемо попередньо замочену рисову крупу, пасеровану цибулю з томат - пюре, варимо до готовності. За 5 хвилин до закінчення варіння суп заправляємо соусом, товченим часником, коріандром, хмелі сунелі, перцем, сіллю. В підігріту глибоку столову тарілку кладемо 2 шматочки яловичини або баранини, насипаємо суп, зверху посипаємо дрібно нарізаною зеленню.

Температура подачі 75<sup>0</sup> С.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині супу шматочки м'яса однакового розміру, рис не переварений, на поверхні дрібно нарізана зелень.

*Смак і запах* – м'ясного бульйону, пасерованого томатного пюре, овочів, часнику.

*Колір* – жир на поверхні помаранчевого кольору.

*Консистенція* – напіврідка, крупа рисова не переварена.

### **Корисні поради до ЛПР:**

➤ Лавровий лист та інші спеції в овочеві супи кладіть в обмеженій кількості або зовсім не кладіть – ці страви ароматизуються овочами.

➤ Перші страви з борошняними і макаронними виробами несмачні, якщо зварені на рибному бульйоні, краще використовуйте бульйони з птиці, м'яса, грибів.

➤ Пересолену першу страву не розводьте водою, краще опустіть марлевий мішечок з вареним рисом і прокип'ятіть.

## **ЗВІТ ПРО РОБОТУ**

1. При підготовці до роботи заповніть рецептури та розрахуйте кількість сировини в інструктивно-технологічних картах на 1 і 3 порції.

2. Виконати дослідницьку роботу:

– порівняти тривалість приготування та якість страви при малому та великому нагріванні.

3. Заповніть лист самобракеражу

Назва страви	Вихід		Органолептичні показники				Самооцінка	Фактична оцінка
	за рецептурою	фактичний	зовнішній вигляд	смак	запах	консистенція		

### **4. Контрольні питання**

*Як класифікують перші страви?*

*Які супи готують в Україні?*

*Що спільного в їх приготуванні?*

*Чим вони відрізняються між собою?*

*Який посуд використовують для подавання перших страв?*

*Які види молока вам відомі?*

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.

2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.

3. Самостійність та активність при виконанні роботи.

4. Дотримання правил безпеки праці.

5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6)

## **Висновки**

---

---

---

---

## РН 4

### РН 6 Приготування бульйонів супів та соусів

**Тема роботи:** Технологія приготування заправних, холодних, пюреподібних супів

**Тип заняття:** застосування знань та формування практичних вмінь і навичок

**Мета:**

*навчальна:* – закріпити вміння розробляти технологічний план виробництва супів;

- набуття практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва страв, майстерності в оформленні та їх подачі;
- закріпити навички методики оцінки якості готових страв при проведенні дегустації;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв;
- скласти звіт про роботу.

*розвиваюча:* розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички самоконтролю та аналізу якості готових страв, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** Каструлі місткістю 1-2л; сковорідки, ножі, розробні дошки «ОС», «МВ», лопатки, лист або форми, столові ложки, виделки, лотки, збивалка, дерев'яна копистка, шумівка.

**Тривалість роботи** – 6 годин.

**Наочність:** збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, технологічні карти.

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

### ***В результаті проведення роботи студент повинен:***

**Знати** – технологічну послідовність приготування, особливості подачі, вимоги до якості супів.

**Вміти** – розраховувати сировину на задану кількість порцій, підготувати сировину до теплової обробки, пасерувати овочі, готувати та подавати зазначений асортимент супів; порівняти органолептичні показники страв з вимогами якості.

### **Завдання:**

1. відповісти на запитання викладача за питаннями до самостійної роботи;
2. відпрацювати технологію приготування страв: борщ з качкою, салом та грінками із чорного хліба, капуста домашній, бульйон курячий (консому) з овочами запеченими в булочці, бограч, суп-пюре з печериць, суп-крем вішісуаз, зупа з кислої капусти по-польськи, марсельська уха буйабес.

Приготувати і оформити для відпуску страви:

**1 ланка** – борщ з качкою, салом та грінками з чорного хліба, суп-пюре з печериць;

**2 ланка** – капуста домашній, суп-крем вішісуаз;

**3 ланка** – бульйон курячий (консому) з овочами запеченими в булочці, зупа з кислої капусти по-польськи;

**4 ланка** - бограч, марсельська уха буйабес

3. визначити: термін теплової обробки супів, причину втрати маси і порівняти з нормативною документацією, вихід готових страв (фактичний і за технологічною картою);

4. дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті супів;

5. здати звіт і протокол дегустації.

6. Зробити висновки.



**Кейс** [Сходінки до кулінарного олімпу](https://view.genially.com/68a7322214854d4036837b86/presentation-lpr-11-tehnologiya-prigotuvannya-zapravnih-holodnih-pyurepodibnih-supiv)

<https://view.genially.com/68a7322214854d4036837b86/presentation-lpr-11-tehnologiya-prigotuvannya-zapravnih-holodnih-pyurepodibnih-supiv>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

### **Послідовність організації робочого місця при приготуванні перших страв.**

*Отримати необхідний посуд, інвентар, інструмент, а саме:* розробну дошку «ОС», ножі, лотки для оброблених овочів, каструлю місткістю 2 л для варіння борщу, сотейник або каструлю місткістю 1 л для приготування бурякової пасеровки, сковорідку, металеву лопатку, ложки: розливну, столову, шумівку, посуд для відпуску.

**2. Організувати робоче місце, а саме:**

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) розробну дошку покласти перед собою на відстані 5-6 см від краю стола. Праворуч розташувати необхідні інструменти. Інші інструменти, інвентар, посуд покласти на полицю столу або в шухляду.

3. Дотримуватися *правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці*

4. Борщ з картоплею і капустою готується на 3 порції.

Роблячи *перерахунок сировини*, студенти повинні користуватися другою колонкою «Збірника рецептур страв та кулінарних виробів». Необхідно брати до уваги, що для картоплі відходи у «Збірнику рецептур» розраховані на сезон з 1.09 по 31.10, і становлять 25 %, а на моркву та буряк – до 1.01 і становлять 20 %. Тому при приготуванні страви в інший період року необхідно зробити перерахунок маси овочів.

Наприклад, страва готується у лютому, процент відходів у картоплі дорівнює 35 %. Треба зробити перерахунок маси брутто, а саме:

Маса картоплі нетто на три порції дорівнює 120 г. Вона не змінюється в залежності від сезону. Беручи до уваги відсоток відходів у лютому 35 %, маса нетто становить 65 % (100 % -35 %). Маса брутто становить, згідно з пропорцією, 185г

Сіль, перець, лавровий лист не вказані у рецептурі. Їх норму наведено у розділі «Супи» на 1000 г. Згідно з розрахунком маса готового бульйону на 3 порції становить 1200 г. Необхідно зробити перерахунок сировини, тому що бульйон з кісток за «Збірником рецептур страв» дається масою 1000 г.

## ЗМІСТ РОБОТИ

1. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви

2. Приготувати і оформити такі страви:

борщ з качкою, салом та грінками із чорного хліба, капуста домашній, бульйон курячий (консоме) з овочами запеченими в булочці,бограч, суп-пюре з печериць, суп-крем вішісуаз, зупа з кислій капусти по-польськи, марсельська уха буйабес.

3. Дати оцінку якості приготованим стравам.

4. Виконати дослідні завдання.

5. Оформити звіт, зробити висновки.



## ХІД РОБОТИ

1. Отримати посуд та інвентар:

каструлі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівку, сито, розробні дошки «ОС» і «МВ», ступку, розливні, мірні та столові ложки, тарілки столові глибокі та мілкі.

2. Організувати робоче місце:

а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар згідно вимог санітарії та гігієни;

- б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;
  - в) посуд та інвентар розташувати на столі згідно вимог до організації робочого місця.
3. Розрахувати набір сировини на 2 (або іншу кількість) порцій і приготувати страви згідно з технологічними картами.
4. Провести бракераж готових страв.
5. Оформити звіт.
6. Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати черговим.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Борщ з качкою, салом та грінками із чорного хліба



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	94	70				
Лимонний сік		50				
Цукор	100	100				
Томати пелаті	100	100				
<b>Бульйон курячий</b>		400				
Картопля	180	150				
Морква	91	75				
Перець солодкий	74	50				
Цибуля ріпчаста	84	75				
Капуста білоголова	136	125				
Квасоля	82	80				
Часник	12	10				
Сіль	20	20				
Паприка копчена	2	2				
Коріандр	2	2				
Фреш буряковий	80	20				
Олія	20	20				
Масло вершкове	15	15				
Кріп	3	2				
Петрушка	3	2				
Перець чилі	12	10				
Часниковий соус	10	10				
Цибуля кримська	20	15				
Сало з часником	31	30				
Грінки з чорного хліба		35				
Качка су-від		90				
Сметана копчена	53	50				
<b>Вихід</b>	<b>300/30</b>					

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Готовий курячий бульйон проціджуємо, чистимо буряк, нарізаємо соломкою, тушкуємо з додаванням олії, помідорів пелаті, цукру та лимонного соку. Нарізаємо кубиком цибулю і солодкий перець, пасеруємо. Окремо відварюємо квасоллю. В кип'ячений бульйон додаємо картоплю, нарізану кубиком, та капусту попередньо нашатковану, варимо борщ 10-15 хв.

Додаємо тушкований буряк, перець дрібно пошаткований, пасеровані овочі та свіжий підготовлений солодкий перець та кип'ятимо ще 5 хвилин.

Заправляємо борщ буряковим фрешем, доводимо до смаку сіллю, спеціями, доводимо до кипіння, залишаємо настоятися.

При подачі у тарілку кладемо качине м'ясо су-від, наливаємо борщ. Окремо подаємо перець чилі, грінки з чорного хліба, часниковий соус та намазку у вигляді кнелі з сала з часником, у соуснику копчену сметану. Посипаємо зеленню.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – у рідкій частині борщу овочі, які зберегли форму нарізки, на поверхні – жир.

*Смак та запах* – кисло-солодкий, характерний для пасерованих та варених овочів, з ароматом свіжого перцю та часнику.

*Консистенція* – капуста – хрумка, овочі – м'які, зберегли форму нарізки.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Капусняк домашній



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свиняча грудинка	219	161				
Капуста квашена	357	250				
Картопля	200	150				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Морква	50	40				
Пастернак коріння	13	10				
Петрушка коріння	13	10				
Селера коріння	13	10				
Томатна паста	25	25				
Пшоно	25	25				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Петрушка зелень	5	4				
Лежні з капустою		100				
<b>Вихід</b>			<b>500</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Нарізаємо половину картоплі маленькими кубиками, а іншу натираємо на тертці. Нарізаємо свинячу грудинку, трохи підсмажуємо її на пательні, додаємо воду та варимо 10-15 хв, додаємо нарізану кубиком картоплю, відварюємо до напівготовності, додаємо тушковану квашену капусту у пательні. Нарізаємо цибулю, пасеруємо її на свинячому жирі від грудинки до золотистого кольору, нарізаємо моркву соломкою, пастернак, селеру, петрушку, додаємо до цибулі та все пасеруємо, додаємо тушковану капусту, перемішуємо, додаємо смажену грудинку, картоплю, промиваємо пшоно, варимо до готовності. Доводимо до смаку солимо, перчимо, закриваємо кришкою, залишаємо томитися.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

*Смак та запах* – слабо-кислий, в міру солоний, вершковий.

*Консистенція* – овочі м'які.

*Колір* – від світло-жовтого до помаранчевого з молочним відтінком.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Бограч



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина тазостегнова частина	160	118				
Сало	32	30				
Томати свіжі	133	130				
Картопля	419	335				
Цибуля ріпчаста	110	92				
Перець червоний солодкий	250	200				
Перець чилі свіжий	16	15				
Олія соняшникова	20	20				
Паприка копчена мелена не гостра	10	10				
Вода		600				
<b>Вихід</b>			<b>350</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

На сильному вогні у глибоку пательню, каструлю або казанок з олією закладаємо подрібнене сало кубиком з ребром 1,5-2 см, обсмажуємо разом до 1 хв. До жиру додаємо очищені і подрібнені томати та перець солодкий, нарізаний кубиком з ребром 2,5-3 см, перець чилі кільцями шириною 0,3-0,5 см разом із насінневою коробкою, цибулю кубиком з ребром 0,3-0,5 см, перемішуємо, додаємо половину норми паприки. Обсмажуємо овочі 2-3 хв на середньому вогні, додаємо зачищене, нарізане м'ясо однорідним кубиком масою 20-30 г поверх овочевої подушки, не розмішуємо, обсмажуємо 2-3 хв до розм'якшення томатів. Закладаємо очищену картоплю, подрібнену кубиком з ребром 2,5-3 см, перемішуємо вміст ємності і заливаємо гарячою водою (60-70°C), доводимо до кипіння і тушкуємо при повільному кипінні рідини під кришкою 25-30 хв, додаємо решту норми паприки, сіль, продовжуємо тушувати ще 25-30 хв.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – овочі частково втратили форму, 3-4 шматочки м'яса на порцію, суміш у тарілці викладаємо гіркою, підливаючи рідиною.

*Запах і смак* – з вираженим ароматом овочів, пряний, в міру гострий, наваристий.

*Консистенція* – рідини – рідка, овочів – м'яка, але не розварена, м'яса – ніжна, м'яка, соковита.

*Колір* – рідини – насичений червоний, гарніру – притаманний компонентам, що входять.



**Допускається** вільний вибір страв студентами з посібника «Кулінарія сучасності» для приготування під час лабораторно-практичного заняття .

<https://drive.google.com/file/d/1cFfDLuX7pTNFbPF3439d8M2X-N5n09Jo/view?usp=sharing>

Інноваційна професійна освіта. – Випуск 6(13). Кулінарія сучасності: практичний посібник / [Порубенська Ж.Ф., Волинець Л. В., Гончар О.Б., Орлівська Т.М., Загоруйко О. І., Ягелло С.І.]; Інститут професійної освіти НАПН України; за ред. С. Г. Кравець. – Київ: ПНО НАПН України, 2023. – 818 с.

**Рекомендуємо** приготувати **Бограч по-гуцульськи** стор. 266

**Технологічний процес приготування бульйону курячого (консоме) з овочами запеченими в булочці:**

1. Яловичі кістки заливають холодною водою і варять, періодично знімаючи піну.
2. Потім кладуть оброблену курку.
3. За 30-40 хв. до закінчення варки кладуть коріння, за 10-15 хв. кладуть спеції.
4. Бульйон проціджують і охолоджують.
5. Охолоджену яловичину перемелюють, додають збитий білок, вводять в охолодженій до 50-60° бульйон, перемішують.
6. Варять при слабкому кипінні, доки відтяжка не осяде на дно.
7. Готовий бульйон проціджують.
8. Для булочок замішують дріжджове тісто, формують та випікають булочки масою 50 гр
9. Верхню частину булочки зрізають, м'якуш вибирають, булочку підсушують.
10. Булочку наповнюють відвареними овочами (морква, кольрабі, зелений горошок)  
нарізаними дрібними кубиками, заправленими білим соусом.
11. Зверху посипають тертим сиром та запікають в духовій шафі.
12. Правила відпуску: В супову тарілку кладуть запечену булочку, заливають бульйоном, посипають зеленню.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

### Бульйон курячий (консоме) з овочами запеченими в булочці

Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кури напівпотрошені			92	64/45		
Кістки яловичі			96	96		

Морква			13	10		
Петрушка корінь			14	10		
Кольрабі			7	5		
Цибуля ріпчаста			6	5		
Сіль			2	2		
Перець чорний мелений			0,01	0,01		
Приправа			2	2		
Яловичина для відтяжки			56	50		
Яйце (білок)			10	10		
Горошок зелений			12	10		
<b>Булочки:</b>						
Борошно			40	40		
Цукор			2,5	2,5		
Вода			18	18		
Дріжджі			2	2		
Олія			2	2		
Яйце для змащування			2	2		
Соус білий основний			10	10		
Сир твердий			6	5		
<b>Вихід</b>			<b>300/100</b>			

**Вимоги до якості:**

*Зовнішній вигляд:* суп прозорий, без крапель жиру на поверхні; булочка рум'яна, сир

розтоплений, запечений

*Смак і запах:* приємний, з добре вираженим ароматом м'ясного бульйону

*Консистенція:* однорідна з світло-жовтим сіруватим відтінком

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Суп-пюре з печериць



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Овочевий відвар		200				
Печериці	1400	600*				
Цибуля ріпчаста	120	100				
Вершкове масло	50	50				
Вершки 33%	150	150				
Соевий соус	50	50				
Часник	7	5				
Картопля	360	240				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Олія оливкова	5	5				
Печериці смажені	25	20				
Паста трюфельна	2	2				
Мікрогрин	5	4				
<b>Вихід</b>			<b>300</b>			

\* Печериці смажені

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Підготовлену ріпчасту цибулю обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо підготовлені печериці та смажимо до повного випаровування рідини. У овочевий відвар кладемо нарізану картоплю, відварюємо до готовності, додаємо смажені гриби з цибулею, вершки 33 %, соєвий соус, сіль, перець, доводимо до кипіння та перебиваємо в блендері до однорідної маси. Протертий суп, прогріваємо постійно помішуючи до кипіння та додаємо трюфельну пасту. Відпускаємо готовий крем-суп гарячим (температура не нижче 75°C), декоруємо смаженими часточками печериць, мікрогрином та краплями оливкової олії.

#### Вимоги до якості

**Консистенція** – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки.

**Колір** – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре. **Смак і запах** – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

### Технологічний процес приготування супу-крему « вішісуаз » :

1. Очищену цибулю-порей та ріпчасту цибулю порізати і пасерувати на вершковому маслі.
2. В бульйон кладуть нарізану картоплю, солять, перчать.
3. Додають пасеровану цибулю і варять до готовності.
4. В кінці варки в суп додають вершки, доводять до кипіння.
5. Креветки відварити в підсоленій воді, очистити.
6. Готовий суп протирають або збивають блендером до однорідної консистенції, доводять до кипіння.
7. Правила відпуску: Суп відпускають в глибокій суповій тарілці. Для оформлення кладуть очищені креветки, посипають посіченою зеленою цибулею.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА Суп-крем «ВІШІСУАЗ»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля порей			69	50		
Цибуля ріпчаста			18	15		
Цибуля зелена			4	3		
Картопля			67	40		
Бульйон курячий			150	150		
Масло вершкове			15	15		
Вершки			40	40		
Креветки			22,5	15		
<b>Вихід</b>			<b>300/15</b>			

#### Вимоги до якості:

*Зовнішній вигляд:* суп блідо-зеленого кольору, зверху відварна креветка

*Смак і запах:* ніжний, приємний, властивий цибулі в поєднанні з картоплею.

*Консистенція:* однорідна без грудочок, пюреподібна

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Зупа з кислої капусти по-польськи



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ковбаски копчені	110	100				
Бекон	110	100				
Капуста квашена	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Перець солодкий	36	25				
Коріння пастернаку	80	60				
Коріння петрушки	29	20				
Коріння селери	30	24				
Цукор	10	10				
Сіль	10	10				
Часник	4	3				
Смалець	10	10				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
<b>Бульйон кістковий</b>		<b>750</b>				
Зелень	4	3				
<b>Вихід</b>			<b>300</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Цибулю, моркву, селеру, пастернак, коріння петрушки нарізаємо соломкою та пасеруємо на смальці, наприкінці додаємо солодкий перець. Квашену капусту віджимаємо, промиваємо, січемо, тушкуємо до напівготовності, додаючи бульйон.

Обсмажуємо нарізаний бекон і ковбаски. Перекладаємо їх до каструлі, заливаємо бульйоном та доводимо до кипіння, додаємо картоплю нарізану середнім кубиком, варимо 10-15 хв, наприкінці варіння додаємо пасеровані овочі, тушковану капусту та доводимо до смаку. Заправляємо капусняк товченим часником із зеленню. Подаємо капусняк з копченими сосисками.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру та ковбасок.

*Смак та запах* – слабо-кислий, помірно солоний, копченостей.

*Консистенція* – овочі м'які.

*Колір* – від світло-жовтого до помаранчевого.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Марсельська уха буйабес



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Томати	200	180				
Перець солодкий	200	160				
Цибуля ріпчаста	200	170				
Цибуля порей	10	8				
Фреш із томатів		200				
<b>Бульйон курячий</b>		<b>100</b>				
Стебло селери	15	10				
Чилійські мідії в раковині	140	140				
Чорноморські мідії очищені	44	40				
Тушка кальмара	87	50				
Щупальця восьминога	30	30				
Тигрові креветки	70	40				
Свіжий лосось філе	45	40				
Лимон	100	80				
Часник	10	8				
Біле сухе вино	200	200				
Оливкова олія	15	15				
Вершкове масло	30	30				
Соевий соус	30	30				
Базилік (волошки)	6	5				
Свіжі прованські трави	6	5				
Оливкова олія	10	10				
<b>Вихід</b>			<b>400</b>			

\***Буйабес (марсельська уха Bouillabaisse)** – страва французької кухні, багатокomпонентний рибний суп, характерний для середземноморського узбережжя Франції.

Є оригінальним провансальським рибним супом, найбільш поширеним у Марселі. Спочатку ця страва була поширена серед рибалок і готувалась із залишків нерозпроданої за день різної риби. Однак згодом рецепт ускладнився, з'явилося безліч дорогих різновидів. Також такі страви поширені як у французьких регіональних кухнях, так і в кулінарних традиціях інших країн.

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Нарізаємо очищені овочі: помідори, перець, ріпчасту цибулю, стебло селери та цибулю порей. На розпечену пательню вливаємо оливкову олію і додаємо зубчики часнику (попередньо розчавленого тильною стороною леза ножа) та свіжі прованські трави. Таким чином ми ароматизуємо олію.

Додаємо в сковороду овочі: ріпчасту цибулю, перець солодкий, стебло селери та цибулю-порей.

Суміш овочів пасеруємо, періодично перемішуючи, доводимо до смаку спеціями, додаємо вершкове масло і додаємо половину білого вина. Коли спирт трохи випарується - додаємо томатний фреш, і в самому кінці - солимо.

В цілому, заготовка для супу томиться на плиті близько 10 хвилин. Овочі виходять злегка тушковані: продукти взаємно насичуються запахами, але не втрачають природної свіжості смаку й кольору.

Отримане «рагу» пробиваємо блендером до однорідної маси яскравого червоно-оранжевого кольору.

Коригуємо смаковий баланс за допомогою цукру і солі, консистенцію - за допомогою курячого бульйону.

Готуємо морепродукти: на розпечену пательню з оливковою олією кладемо роздавлений часник і гілочку тім'яну, прогріваємо, додаємо очищені чорноморські мідії та нарізаний кубиком свіжий лосось, кальмар, відварений восьминіг, доводимо до напівготовності, додаємо чилійські мідії в раковині.

Доводимо до смаку соєвим соусом, додаємо спеції, вершкове масло та біле вино, додаємо основу супу та доводимо до кипіння.

На підігріту тарілку викладаємо раковини мідій, спираючи їх на борт, ставимо поряд креветки гриль, акуратно з протилежного бортика заливаємо суп, прикрашаємо часточкою лимона і гілочкою базиліка. Суп готовий до подачі.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – суп налитий в тарілку, зверху посипаємо зеленню, однорідна маса з морепродуктами.

*Смак та запах* – в міру солоний, властивий продуктам.

*Консистенція* – рідини однорідна, нагадує густі вершки.

*Колір* – від помаранчевого до червоного.

## ОФОРМИТИ ЗВІТ ПРО РОБОТУ

*Виконати дослідні завдання.*

а) Визначити час тушкування буряка, порівняти за даними Збірника рецептур, зробити висновки та дати рекомендації щодо скорочення часу доведення буряка до готовності. *Заповнити таблицю*

№ з/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти страви	Результати дослідницької роботи

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.
2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.
3. Самостійність та активність при виконанні роботи.
4. Дотримання правил безпеки праці.
5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6).

**Висновки**

---



---



---



---

### РН 4

### РН 6 Приготування бульйонів супів та соусів

**Тема роботи:** Технологія приготування соусів

**Тип заняття:** застосування знань та формування практичних вмінь і навичок

**Мета проведення заняття:**

*навчальна:* – закріпити практично-теоретичні знання студентів з технології приготування соусів;

- навчитися правильно організовувати робоче місце;
- закріпити навички розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- засвоїти правила санітарії, гігієни та охорони праці під час роботи.

*розвиваюча:* розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички аналізу якості готових соусів, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси.

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** каструлі, сотейник, сковорода, сито, ніж, копістка, ложки мірні, розробна дошка «ОС».

**Посуд для відпуску:** соусники, чайні ложки, піріжкові тарілки.

**Тривалість роботи – 5 годин.**

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**Вивчивши даний розділ ,ви повинні знати:**

- асортимент сучасних прянощів і приправ;
- способи приготування різних соусів;
- вихід і температуру відпуску соусів;
- особливості подачі соусів;
- вимоги до якості соусів;
- терміни зберігання соусів;
- значення соусів.

**На основі набутих знань ви повинні вміти:**

- застосовувати сучасні прянощі й приправи для приготування соусів;
- знати основні загусники соусів;

- підбирати соуси до страв;
- використовувати смакові речовини для приготування солодких соусів;
- визначати якість страв;
- робити перерахунок сировини на 50, 75 і 100 г соусу;
- рекомендувати соуси до других страв.

## ЗМІСТ РОБОТИ

1. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви

### Завдання:

1. відповісти на запитання викладача за питаннями до самостійної роботи;
2. відпрацювати технологію приготування страв: соус болоньез, соус вершковий до риби, соус морне, соус айолі, соус майонез з корнішонами (тар-тар), соус до цезаря, соус бер-блан, заправка медово-гірчична.

Приготувати і оформити для відпуску страви:

- 1 ланка** – соус болоньез, соус майонез з корнішонами (тар-тар);
  - 2 ланка** – соус вершковий до риби, соус до цезаря ;
  - 3 ланка** – соус морне, соус бер-блан;
  - 4 ланка** – соус айолі, заправка медово-гірчична.
3. Дати оцінку якості приготованим стравам.
  4. Виконати дослідні завдання.
  5. Оформити звіт, зробити висновки.



### SMART-кейс Сходинок до кулінарного олімпу

Актуальне посилання на SMART-кейс можна дізнатися у викладача

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*

## ХІД РОБОТИ

1. Отримати посуд та інвентар: каструлі різної місткості, сковорідки, ножі кухарської трійки, шумівку, сито, розробні дошки «ОС»,»ОВ» розливні, мірні та столові ложки, соусники.

2. Організувати робоче місце:

- а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар згідно вимог санітарії та гігієни;
- б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;
- в) посуд та інвентар розташувати на столі згідно вимог до організації робочого місця.

3. Розрахувати набір сировини на 1 та 3 (або іншу кількість) порції і приготувати страви згідно з технологічними картами.

4. Провести бракераж готових страв.
5. Оформити звіт.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус болоньез\*



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ковбаски копчені	110	100				
Бекон	110	100				
Капуста квашена	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Перець солодкий	36	25				
Коріння пастернаку	80	60				
Коріння петрушки	29	20				
Коріння селери	30	24				
Цукор	10	10				
Сіль	10	10				
Часник	4	3				
Смалець	10	10				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Бульйон кістковий		750				
Зелень	4	3				
<b>Вихід</b>			<b>300</b>			

\*Болоньез (соус Sauce bolognaise) — м'ясний соус для італійської паста родом з Болоньї. Традиційно готується жителями Болоньї зі свіжими тальятеле (tagliatelle alla bolognese) і зеленої лазаньї.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Підготовлену ріпчасту цибулю та корінь селери нарізаємо дрібним кубиком, пасеруємо на оливковій олії до напівготовності. Потім додаємо підготовлений м'ясний фарш, обсмажуємо. До напівготового фаршу вливаємо біле сухе вино, додаємо цибулю «клубе», мелену корицю, мелений мускатний горіх, білий перець, чебрець, розмарин, лавровий лист, томатну пасту та молоко. Усе ретельно перемішуємо, уварюємо до зменшення в об'ємі на третину. За 10 хв до закінчення приготування додаємо мартіні. В кінці приготування додаємо нарізану зелень петрушки.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус вершковий до риби



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля	221	200				
Часник	21	20				
Вершкове масло	50	50				
Вино	10	100				
Сік лимона	120	30				
Сіль	5	5				
Перець	2	2				
Вершки	1000	1000				
Ікра летючої риби ( тобіко*)	50	50				
<b>Вихід</b>			<b>100</b>			

\*Тобіко – ікра летючої риби, традиційно вважається частиною японської кухні. Це цінний морський делікатес. Унікальність даного продукту полягає в тому, що ікра летючої риби готується в соусі, виробленому за старовинними рецептами.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Нарізану ріпчасту цибулю пасеруємо із вершковим маслом, додаємо часник, пасеруємо ще пару хвилин постійно помішуючи. Додаємо вино, воно знизить температуру і випаровується, частково охолоджуючи пательню. Після додаємо вершки та спеції, доводимо до кипіння. Соус проціджуємо через сито. В проціджений соус додаємо ікру летючої риби та доводимо до смаку, додавши сіль, перець та сік лимону.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – однорідна, не розшарована маса, без плівки на поверхні, без грудочок, з рівномірно розподіленою ікрою летючої риби.

*Смак і запах* – властивий вершкам з вираженим смаком ікри, смак помірно солоний, з ароматом пасерованої цибулі з часником.

*Колір* – світло-помаранчевий.

*Консистенція* – напіврідка, в'язка, еластична.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус морне



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	70	70				
Борошно пшеничне	70	70				
Молоко	680	680				
Яйце (жовток)	4 ½ шт.	58				
Вершки кулінарні 30% жирності	115	115				
Сир твердий	250	230				
Сіль	10	10				
<b>Вихід</b>			<b>100</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

З'єднуємо вершки з жовтками, додаємо сіль і ретельно перемішати віничком.

Окремо готуємо світле ру, додаючи борошно у розігріте на пательні вершкове масло, ретельно помішуємо масу, розбиваючи грудочки та запобігаючи підгоранню. Готуємо впродовж 2-3 хв до появи характерного горіхового аромату і зміни кольору борошна до золотисто-солом'яного. Ру має бути дуже гладким і вологим, з глянцеvim блиском – не сухим і не жирним. Додаємо молоко кімнатної температури та ретельно перемішуємо віничком до однорідності.

Вершково-яєчну суміш додаємо до гарячої молочно-борошняної суміші, перемішуємо, додаємо натертий сир, ретельно розмішуємо соус до утворення однорідної тягучої, але достатньо рідкої маси.

Рекомендуємо подавати із запеченими овочами, хрусткими овочевими пирогами.

Умови реалізації: на водяній бані при 75°C не більше 2 год.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

*Запах і смак* – виражений сирний.

*Консистенція* – однорідна, еластична, в'язка.

*Колір* – яскраво жовтий, однорідний по усій поверхні.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус айолі



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Часник свіжий	54	42				
або часник запечений	90	42				
Яйця (жовток)	16 3/5 шт.	213				
Олія	417	417				
Сіль	17	17				
Гірчиця (паста)	83	83				
Оцет рисовий	42	42				
або яблучний	42	42				
або лимонний сік (в пляшці)	42	42				
або лимон (сік)	105	42				
або оцет столовий 9 %	21	21				
<b>Вихід</b>			<b>100</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Два жовтки, сіль, гірчицю та оцет закладаємо в чашу блендера, збиваємо при одночасному безупинному додаванні олії тоненькою цівкою до утворення однорідної емульсії. Додаємо очищений часник, пробиваємо блендером суміш до однорідності.

Рекомендовано подавати до страв з креветок, рибних страв і відварених овочів.

Умови реалізації: 3-7°C впродовж 15-30 год, 10-15°C впродовж 5-10 год.

Умови зберігання: у холодильній камері при 0-5°C до 96 год.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – глянцева поверхня, оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

*Запах і смак* – насичений і гострий за рахунок часнику та оливкової олії.

*Консистенція* – однорідна, еластична, в'язка.

*Колір* – жовтий, однорідний по усій поверхні.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус майонез з корнішонами (тар-тар)



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Майонез (на 1000 г)</b>		<b>400</b>				
Ячний жовток	190	190				
Сік лимона	47	47				
Гірчиця гостра	47	47				
Олія соняшникова	710	710				
Сіль	5	5				
Капарці	200	100				
Огірки мариновані (корнішони)	728	400				
Зелень петрушки	140	100				
Огірки свіжі*	100	80				
<b>Вихід</b>			<b>100</b>			

\*Додаємо в літній період для свіжості, тоді зменшуємо кількість консервованих огірків.

### Майонез домашній

#### Технологія приготування

Поєднуємо жовтки та гірчицю у скляній або металевій ємності, досить великий за об'ємом для того, щоб у ній можна збивати соус вінчиком.

Злегка збиваємо жовтки з гірчицею за допомогою вінчика. Додаємо сік лимона, сіль і добре збиваємо в однорідну масу. В отриману масу маленьким струмком додаємо олію та безперервно збиваємо. Збиваємо до утворення густої пишної маси з стабільними піками.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – однорідна, напівгуста емульсія, яка не розшарувалась.

*Колір* – біло-кремовий.

*Смак та запах* – гострий, кисло-солодкий, з ароматом оцту та гірчиці.

### Соус майонез з корнішонами (тар-тар)

#### Технологія приготування

Огірки мариновані (корнішони), капарці, зелень петрушки дрібно нарізаємо кубиком, віджимаємо зайву рідину. Білок відвареного яйця дрібно натираємо, все з'єднуємо, добре перемішуємо.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус цезар



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйце	5 шт.	200				
Часник	8	6				
Гірчиця	25	25				
Соус вустерський	200	200				
Оливкова олія	280	280				
Соняшникова олія	280	280				
Анчоуси	100	100				
Лимон (лимонний сік)	170	50				
Сіль	10	10				
Перець мелений чорний	2	2				
<b>Вихід</b>			<b>75</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Яйце відварюємо некруто протягом 2 хв, після чого швидко охолоджуємо в холодній воді. Розбиваємо яйце і викладаємо його в чашу блендера, додаємо всі інші компоненти: гірчицю, соус вустерський, лимонний сік. Збиваємо все до однорідної маси. Потім, не перериваючи роботу блендера, вводимо суміш із соняшничкової та оливкової олій, охолоджених до температури 16-18° С. На цьому етапі суміш загусне і стане нагадувати майонез. Анчоуси дрібно січемо, додаємо в соус, перемішуємо до однорідності. Доводимо до смаку.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – соус має однорідну масу, напівгусту емульсію, яка не розшаровується.

*Консистенція* – в'язка, однорідна.

*Смак та запах* – з ароматом анчоусів та соусу.

*Колір* – біло-кремовий.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Соус бер-блан



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля шалот	56	50				
Сухе біле вино совіньон блан або піно гріджио	240	240				
Білий винний оцет	40	40				
Вершкове масло несолене	220	220				
Сіль	3	3				
Свіжомелений білий перець	2	2				
Свіжий тархун	гілочка	листочки з гілочки без стебла				
<b>Вихід</b>			<b>100</b>			

**Французький соус бер-блан** вийшов у результаті збагачення кулінарних рідин вершковим маслом. Технологія складається з обережного випарювання оцту або вина, а потім збивання концентрованої суміші, що вийшла, зі шматочками масла. В маслі містяться всі речовини, необхідні для соусу, тому його можна збивати у різних пропорціях, які вказані у рецептах.

Консистенція соусу бер блан схожа на консистенцію густих вершків і її можна збити трохи густішою, додавши безводне очищене масло після утворення вихідної емульсії. Фосфоліпіди та білки, що переносяться водою, що входить до складу масла, здатні до трьох разів емульгувати молочний жир, в який вони потрапляють.

Якщо бер блан нагрівати вище 58° С, він почне розшаровуватися і витікатиме молочний жир. Однак фосфоліпідні емульгатори витримують нагрівання та здатні повторно сформувати захисний шар. Зазвичай перегрітий соус можна відновити додаванням невеликої кількості холодної води та швидким збиванням.

Додавання невеликої кількості вершків вносить досить емульгуючих речовин і може зробити бер блан більш стабільним. Бер блан можна зіпсувати, дозволивши йому охолонути нижче за температуру тіла. Масло твердне і утворює кристали при температурі 30 °С, вони висушуються через тонку мембрану емульгаторів і зливаються один з одним, утворюючи безперервну мережу жиру, яка розшаровується, коли соус повторно нагрівається. В ідеалі бер блан зберігають за температури 52 °С. Оскільки вода випаровується, може надмірно сконцентруватися дисперсійне жирове середовище. Рекомендується періодично додавати трохи води при тривалому зберіганні.

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

*Приготування основи для соусу:* очистіть цибулю шалот і наріжте маленькими кубиками. У маленькій каструлі з'єднайте вино, оцет та нарізаний шалот. На сильному вогні доведіть суміш до кипіння і варіть, доки рідина не вивариться до 2 ст. ложок, приблизно 5 хвилин. Зніміть з вогню та дайте охолонути 30 сек.

Поки винна суміш охолоджується, розріжте кожен брикет вершкового масла вздовж навпіл. Поверніть на 90° і знову розріжте вздовж навпіл. Потім поріжте масло впоперек на кубики по 10-12 мм.

Поставте основу для соусу на середній вогонь. Додайте кілька холодних кубиків масла в каструлю і перемішайте доки кубики повністю не розчиняться.

Продовжуйте додавати масло по кілька кубиків за раз, збиваючи, поки суміш не набуде кольору слонової кістки та консистенції густих жирних вершків.

Приправте соус сіллю і перцем і спробуйте. Смак повинен бути одночасно гострим і вершковим, з приємною кислинкою. Якщо соус здається вам прісним, додайте потроху сіль і перець, поки приправи не стануть збалансованими на ваш смак.

Процідити соус через дрібне сито. У соусник налейте соус масою згідно технологічної карти, зверху посипте порізаними листками тархуна (без стебла).



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Заправка медово-гірчична



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мед	14	14	200	200		
Олія соняшникова	22	22	500	500		
Олія оливкова	22	22				
Сік лайму		20				
Гірчиця французька	22	22	200	200		
Сіль	1	1	10	10		
Сік лимону			200	200		
<b>Вихід</b>	<b>100</b>					

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

В миску кладемо гірчицю, додаємо мед, сік лайму, ретельно все перемішуємо вінчиком. Не припиняючи перемішувати, поступово тоненькою цівкою вливаємо олію, слідкуємо, щоб маса не розшарувалася. Коли емульсія стане стабільною, додаємо сіль.

Заправку можна використовувати до страв з птиці, кролика, сендвічів, салатів.

Соус буде трішки густіший за консистенцією, нагадуватиме майонез.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – заправка у вигляді емульсії із зернами гірчиці.

*Смак і запах* – характерний інгредієнтам, що входять до складу заправки. Без стороннього присмаку та запаху.

*Колір* – інгредієнти зберегли свій колір.

*Консистенція* – однорідна. Заправка не розшарувалася.

### ЗВІТ ПРО РОБОТУ

1. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви на 1 та 3 порції згідно інструктивно-технологічної карти.
2. Скласти технологічну схему приготування страви.
3. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

Назва страви	Органолептичні показники					Температура подачі	Самооцінка	Фактична оцінка
	зовнішній вигляд	колір	смак	аромат	консистенція			



#### 4. Виконати дослідні завдання.

а) приготуйте на вибір один із запропонованих діпів. Подайте діп з нарізаними овочами ( на ваш вибір) Що станеться, коли овочі в соусі будуть зберігати тривалий час?



#### Овочевий діп БАФФАЛО

250 г вершкового сиру розм'якшеного  
 100 г сметани  
 100 г соусу «Баффало»  
 50 г тертого сиру Чеддер  
 ½ ч.л часникового порошку  
 ½ ч.л цибулевого порошку  
 ¼ ч.л копченої паприки  
 ¼ склянки розкришеного голубого сиру  
 2 ст. ложки нарізаної зеленої цибулі

#### Овочевий діп РАНЧ

200 г сметани  
 50 г пахти  
 50 г майонезу  
 1 ч.ложка сушеного кропу  
 1 ч.ложка сушеної петрушки  
 1 ч.л часникового порошку  
 ½ ч.л вустерського соусу  
 1 ст.ложка свіжого лимонного соку  
 сіль, перець чорний мелений за смаком

#### Авокадовий діп РАНЧ

2 спілих розм'ятих авокадо  
 100 г сметани  
 100 г соусу ранч  
 1 ст. ложка свіжого соку лайма  
 ¼ ч.л часникового порошку  
 2 ст. ложки кінзи (за бажанням)  
 сіль, перець чорний мелений за смаком



5

Ця робота *занадто* складна для мене



4

Я *потребую* більше допомоги



3

Мені *потрібна* невеличка допомога



2

Я *спробую* це зробити самостійно



1

Я *легко* впораюсь з цим завданням

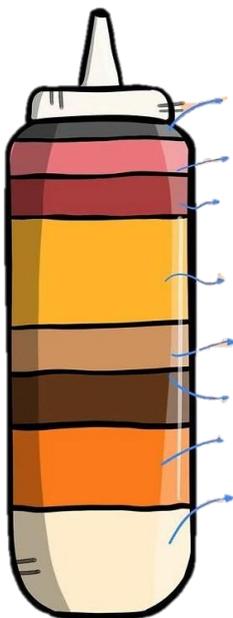


### 5. Заповнити таблицю.

Занесіть в таблицю три холодних соуси, які вам найбільш сподобалися. Приготуйте їх для своїх рідних.

№ з/п	Назва соусу	Складові соусу	До яких страв можна подати ці соуси?	Користуючись шкалою оцінки, оцініть складність приготування для вас цих соусів.

#### соус КАРОЛІНО



2 г чорного меленого перцю

5 г яблучного оцту

5 г каєнського перцю

200 г гірчиці

1 ч.л часникового порошку

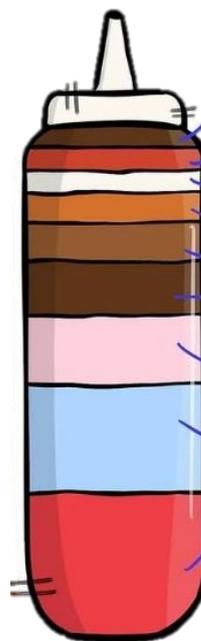
1 ст. л соусу вустерського

50 г меду

100 г майонезу

*Все змішати в блендері*

#### соус МЕДОВИЙ для БАРБЕКЮ



4 г рідкого диму

4 г гострої паприки

4 г солі

20 г меду

30 г паприки

60 г коричневого цукру

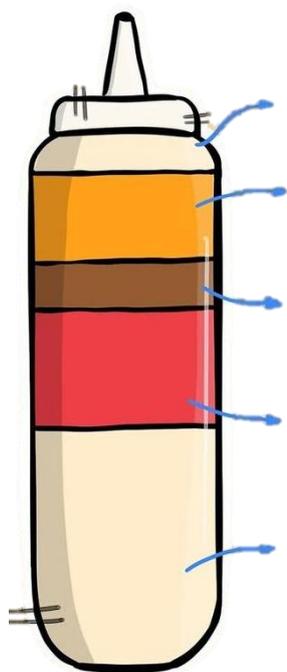
60 г яблучного оцту

100 г води

250 г кетчупу

*Все перемішати, довести до кипіння, охолодити.*

### соус РОСАЛЬО



15 г коричневого цукру

300 г гірчиці

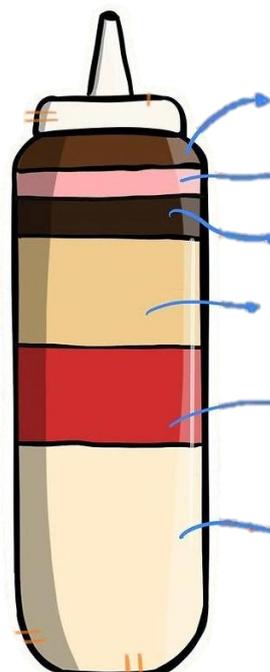
20 г часнику

450 г кетчупу

900 г майонезу

*Все змішати в блендері*

### соус в стилі МАКДОНАЛЬДСА



2 г чорного меленого перцю

10 г яблучного оцту

5 г рідкого диму

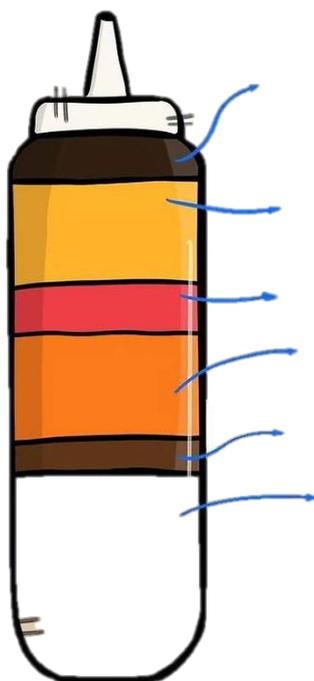
12 г цибулевого порошку

20 г кетчупу

300 г майонезу

*Все змішати в блендері*

### соус ПРЯНИЙ БАРХАТ



20 г вустерширського соусу

120 г жовтої гірчиці

20 г шрірача

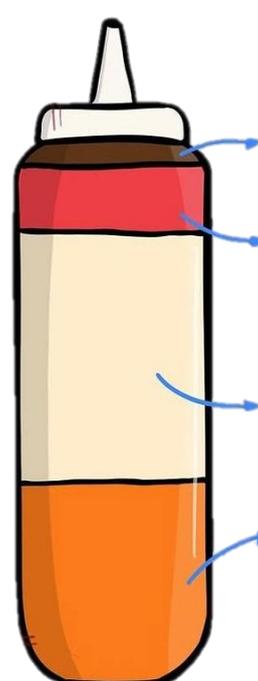
170 г меду

20 г соєвого соусу

200 г майонезу

*Все змішати в блендері*

### соус МЕДОВИЙ



10 г вустерширського соусу

10 г гострого соусу

200 г майонезу

255 г меду

*Все змішати в блендері*



**Соус Шрірача** - це гостра суміш, яка отримала свою назву на честь міста Шрірача в Таїланді, де вона була вперше приготовлена. Зазвичай продукція містить перець чилі, оцет, часник, цукор і сіль. Існують різні варіації цього соусу, які можуть включати різні інгредієнти.



**Вустерширський соус, або вустерський соус** (англ. Worcestershire sauce, за назвою англійського графства Вустершир) — кисло-солодкий, злегка пікантний ферментований англійський соус, який готують на основі оцту, цукру і риби.



**Каєнський перець**



**Цибулевий порошок**



**Коричневий цукор**



**Часниковий порошок**



**Гірчиця жовта**



**Рідкий дим**

6. Дати відповіді на питання:

1. Як класифікуються соуси?

2. Які соуси готують без борошна?

3. Як приготувати маринад овочевий з томатом?

4. Розкажіть про терміни й умови зберігання гарячих і холодних соусів.

**Лабораторно-практична робота оцінюється викладачем, виходячи з наступних критеріїв успішності роботи:**

1. Виконання роботи у повному обсязі та у відведений час.

2. Вміння користуватися обладнанням, інструментами, які використовуються під час роботи.

3. Самостійність та активність при виконанні роботи.

4. Дотримання правил безпеки праці.

5. Підготовка основної сировини до приготування страв відповідно до технології.

Оцінюючи підсумкове завдання, викладач ставить позначку:

«10-12» – робота відповідає всім критеріям, студент демонструє творчий підхід;

«7-9» – робота відповідає одному з критеріїв (2, 3, 5, 6);

«4-6» – робота відповідає двом-трьом із критеріїв (відповідає не в повному обсязі) (2, 3, 4, 5, 6);

«1-3» – робота відповідає 3 і більше із критеріїв (1, 2, 3, 4, 6).

**Висновки** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **РН 7 Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв**

**Тема роботи:** Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

**Тип заняття:** застосування знань та формування практичних вмінь і навичок

**Мета:**

*навчальна:* – закріпити практично-теоретичні знання студентів з технології приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів;

- навчитися правильно організовувати робоче місце;
- закріпити навички розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- засвоїти правила санітарії, гігієни та охорони праці під час роботи.

*розвиваюча:* розвивати технологічне мислення та професійну спостережливість, формувати навички аналізу якості готових страв з круп, бобових і макаронних виробів, виховувати точність, акуратність і послідовність у діях, розвивати вміння економно використовувати сировину та ресурси.

*виховна:* формувати відповідальне ставлення до дотримання правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, виховувати культуру виробництва, бережне ставлення і професійну етику, плекати дисциплінованість, уважність та повагу до праці кухаря.

**Матеріально-технічне забезпечення:** каструлі різної місткості, сито, дерев'яна лопатка, сковорідка, порційна сковорідка, столові ложки, виделки, мілкі столові тарілки, емальовані лотки, вінчик.

**Дидактичне оснащення:** інструкційно-технологічні картки.

**Нормативна документація:** збірники рецептур

**Тривалість роботи** – 6 годин

**Підготовчі роботи:**

- ознайомитись з інструкційно-технологічною карткою ЛПР;
- написати інструктивно-технологічну картку;
- підготувати та одягти спец. одяг.

**Вивчивши даний розділ, ви повинні знати:**

- харчову цінність страв із крупів, бобових і макаронних виробів;
- різновиди приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів;
- особливості підбору посуду для відпуску страв із крупів, бобових і макаронних виробів;

- особливості оформлення страв;
- вимоги до якості страв;
- терміни зберігання страв;
- технологічний процес приготування страв.

**На основі набутих знань ви повинні вміти:**

- готувати різні страви з крупів, бобових і макаронних виробів;
- вибирати способи приготування страв із крупів, макаронних і бобових виробів;
- підбирати гарніри для м'ясних і рибних страв;
- визначати якість страв;
- оформляти страви з крупів, бобових і макаронних виробів;
- рекомендувати гарніри до страв з риби та м'яса.

**SMART-кейс** [Сходинки до кулінарного олімпу](https://view.genially.com/68bdb6f6f729f46270a08f7c/guide-lpr-13-tehnologiya-prigotuvannya-strav-z-krup-ta-makaronnih-virobiv)

<https://view.genially.com/68bdb6f6f729f46270a08f7c/guide-lpr-13-tehnologiya-prigotuvannya-strav-z-krup-ta-makaronnih-virobiv>

*(Електронні засоби навчання для успішної підготовки до лабораторно-практичної роботи)*



## ЗМІСТ РОБОТИ

1. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви

**Завдання:** 1. відповісти на запитання викладача за питаннями до самостійної роботи;

2. приготувати, оформити, подати, провести бракераж страв: банош з бринзою та копченим салом, каша манна запечена з фруктами, полента, ризото з білими грибами, м'ясні тортеліні, гратен з дрібних ріжків та плавленим сиром, фетучіні з аспарагусом, спагетті карбонара.

Приготувати і оформити для відпуску страви:

**1 ланка** – банош з бринзою та копченим салом, м'ясні тортеліні;

**2 ланка** – каша манна запечена з фруктами, гратен з дрібних ріжків та плавленим сиром;

**3 ланка** – полента, фетучіні з аспарагусом;

**4 ланка** – ризотто з білими грибами, спагетті карбонара.

3. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

4. Виконати дослідні завдання.

5. Оформити звіт, зробити висновки.

## ХІД РОБОТИ

1. Отримати посуд та інвентар: каструлі різної місткості, сито, дерев'яну лопатку, сковорідку, порційну сковорідку, столові ложки, виделки, мілкі столові тарілки, емальовані лотки, вінчик.

2. Організувати робоче місце:

а) підготувати робочі поверхні, посуд та інвентар згідно вимог санітарії та гігієни;

б) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись правил товарного сусідства;

в) посуд та інвентар розташувати на столі згідно вимог до організації робочого місця.

3. Розрахувати набір сировини на 3 (або іншу кількість) порцій страви згідно з технологічними картами результати занести у звіт.

4. Приготувати та оформити страви.

4.1. Підготовка круп, бобових, макаронних виробів до варіння.

4.2. Приготування страв.



Крупи всипають в підсолену киплячу воду або молоко, або суміш молока та води. Варять до запусіння, доводять до готовності при слабкому нагріванні. Варять каші розсипчасті, в'язкі або рідкі. Тривалість варіння каш залежить від виду крупи. Консистенція каш залежить від співвідношення крупи і рідини.

Таблиця 1. Співвідношення крупи і рідини під час приготування каш

Каша	На 1 кг виходу каші	
	Крупа (г)	Рідина (л)
<b>Розсипчаста</b>		
• з підсмаженої гречаної крупи	417	0,79
• рисова	357	0,75
<b>В'язка</b>		
• пшоняна	250	0,80
<b>Рідка</b>		
• манна	154	0,88

**Розсипчасті** каші подають як гарніри або як самостійні страви з маслом, з цукром, зі шкварками та пасерованою цибулею, з цибулею та грибами та ін.

**В'язкі каші** подають як гарніри або як самостійні страви з маслом, з цукром, молоком. Готують з чорносливом, гарбузом, з гарбузом і морквою, курагою, родзинками.

**Рідкі каші** подають як самостійні страви з маслом, з цукром, варенням, джемом, медом, корицею.

Підготовлені бобові варять у закритому посуді при слабкому кипінні. Тривалість варіння залежить від виду бобових.

Зварені бобові використовують як самостійну страву або як гарнір до м'ясних і рибних страв. Як самостійну страву бобові подають з жиром і цибулею, з соусом, з копченою грудинкою та ін.

Відварені макаронні вироби використовують як гарнір або самостійну страву з жиром, сметаною, з сиром, овочами, грибами та ін.

Таблиця 2. Дефекти страв

№	Причина	Наслідок
1	<b>Каша підгоріла</b>	– крупу засипали у холодну воду; крохмаль виділився з крупи і осів на дно посуду; – відсутня періодичність помішування каші; – наплитний посуд має тонке дно; – порушена тривалість варіння каш.
2	<b>Пюре з бобових має тверді включення</b>	– бобові варилися у солоному середовищі, тому погано розварилися; – під час варіння додавали холодну некип'ячену воду, яка затримує розварюваність бобових; – відварені бобові протерли охолодженими;
3	<b>Консистенція каш не відповідає страві</b>	– порушено співвідношення крупи та рідини під час приготування каш; – бурхливе кипіння каш; – порушена періодичність помішування каші.
4	<b>Макаронні вироби не зберегли свою форму, утворилися грудочки</b>	– порушено співвідношення макаронних виробів і рідини при варінні; – макаронні вироби довго стояли не промитими; – порушена тривалість варки виробів; – готові вироби не змастили або погано перемішали з маслом
5	<b>Консистенція каші манної клейка, тістоподібна</b>	– крупу засипали у недостатньо гарячу рідину.

5. Бракераж готових страв: провести дегустацію і дати органолептичну оцінку якості згідно вимог.

6. Провести дослідницьку роботу:

- зважити сиру крупу та готову кашу, пояснити різницю у масі;
- визначити збільшення маси квасолі при замочуванні, пояснити необхідність попереднього замочування квасолі.

7. Оформити звіт, зробити висновки.

8. Прибрати робоче місце. Інвентар і посуд здати.

### Корисні поради до ЛПР

- При варінні каші крупу засипайте в окріп, інакше крохмаль виділиться з крупи, осяде на дно посуду і каша пригорить.
- Розсипчаста каша при упріванні не підгорить, якщо посудину з нею поставити на лист з водою.
- Якщо каша пригоріла, швидко перекиньте її в чистий посуд.
- Бобові погано розварюються в кислому і солоному середовищі.
- Не залишайте у воді зварені макаронні вироби: вони розкиснуть.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Банош з бринзою та копченим салом



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>М'ясний бульйон</b>		<b>250</b>				
Вершки 18%	250	250				
Сметана 20%	250	250				
Крупа кукурудзяна	250	250				
Бринза закарпатська	110	100				
Сало копчене	200	150				
Сіль	17	17				
Перець білий мелений	3	3				
Мікрогрін	21	13				
<b>Вихід</b>			<b>150/100/75</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

З'єднуємо м'ясний бульйон, сметану та вершки і доводимо до кипіння.

Кукурудзяну крупу промиваємо і повільно додаємо до киплячого бульйону, ретельно перемішуючи, додаємо сіль і білий мелений перець, варимо 20-30 хвилин.

Копчене сало нарізаємо брусочком і обсмажуємо до золотистої скоринки. Бринзу нарізають середнім кубиком.

Готову кашу викладаємо на тарілку, прикрашаємо копченим салом і бринзою та мікрогріном.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – каша тримається на тарілці, з закарпатською бринзою та шкварками.

*Смак і запах* – властивий продуктам, що входять до складу страви.

*Колір* – властивий кукурудзяній крупі.

*Консистенція* – в'язка.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Каша манна запечена з фруктами



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манна	40	40		
Молоко	135	135		
Горіх грецький	20	20		
Цукати	20	20		
Абрикос	33	27		
Цукор	13	13		
Вершкове масло	13	13		
Яйця	1 шт.	40		
Цукрова пудра	6	6		
Ваніль	0,01	0,01		
Сіль	3	3		
Соус абрикосовий		50		
<b>Вихід</b>	<b>200/50</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

В кипляче молоко додаємо сіль і поступово тонкою цівкою засипаємо манну крупу, постійно помішуючи, варимо в'язку кашу. В готову охолоджену кашу додаємо розтерті з цукром жовтки яєць і збиті в піну білки, розігріті на вершковому маслі ядра волоських горіхів, цукати.

Все обережно перемішуємо. У форму, змащену вершковим маслом, викладаємо шар манної каші, потім підігріті горіхи з цукатами та наверх викладаємо половинки абрикос та накриваємо шаром манної каші.

Ставимо кашу в пароконвектомат та запікаємо за температури 180° С до утворення на поверхні золотистої кірочки. Готову кашу обсипаємо свіжими фруктами. Подаємо в тому посуді, що і готують. Окремо подають соус.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – каша тримається.

*Консистенція* – в'язка, однорідна, каша не розтікається по тарілці.

*Смак і запах* – властиві певному виду крупи..

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Полента



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа кукурудзяна	320	320				
Сіль	3	3				
Часник	12	10				
Вода питна	970	970				
Вершкове масло	16	16				
Чебрець свіжий	3	3				
<b>Вихід</b>			<b>150</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

В киплячу воду засипаємо крупу кукурудзяну варимо на середньому вогні, безперервно перемішуємо, додаємо часник та чебрець. Варимо 5 хв. Форму для запікання змащуємо вершковим маслом, викладаємо варену кашу кукурудзяну, запікаємо при температурі 200 °С 10 хв. Нарізаємо на порційні шматочками та прикрашаємо чебрецем.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – зерна крупи однорідні, типові для даного виду крупи, добре набухлі.

*Смак і запах* – приємний, властивий для каші із даного виду крупи, яскраво виражений аромат вершкового масла.

*Колір* – від світло-жовтого до жовтого.

*Консистенція* – м'яка, однорідна.

**Різотто – не різновид італійського плову, і тим паче не рисова каша. Цю ароматну субстанцію неможливо описати раціонально.**

Хто вперше куштує різотто, обов'язково потрапляє під чари цих чудових ароматних зерняток рису, обгорнутих ніжним кремовим "серпанком".



**Трохи історії:** щоб народився рецепт ризотто, потрібен був рис з високим вмістом крохмалю, м'ясний бульйон і масло. Все це було в заможних італійських містах-державках, що лежать на перехресті торговельних потоків. Кому першому спало на думку обсмажувати рис, і хто, забувши на вогні рисовий суп, оцінив смакові принади отриманої суміші, науці невідомо. Перший рецепт Ризотто був опублікований лише в 1809 році, в міланському збірнику "Сучасна кухня", хоча легенди зараховують його ще до XVI сторіччя.

### Етапи приготування:

**Обсмажування рису** – це один з ключових моментів приготування. Рис обсмажується в каструлі з товстим дном або сковороді. Обсмажування розкриває пори в рисових зернятках, які згодом вбирають бульйон.

Рис повинен бути одного з трьох сортів: **арборіо**, **віалоне нано** або **карнаролі**. Всі вони продаються в супермаркетах. Арборіо – найпопулярніший. В ньому більше крохмалю, йому легше надати легендарної кремової ніжності, з оксамитовою текстурою. Початківці-кулінари дуже радіють цій обставині і припускаються типової помилки: надто довго варять, отримуючи банальну кашу, з повністю розвареними зернятками. Початківцям краще взяти **віалоне нано**, він точно не розвариться, легко досягне консистенції "аль денте" і вийде "зернятко до зернятка". Віалоне – не такий кремopodobний, як арборіо, і смак відрізняється, хоча теж приємний. Він ідеально підходить для ризотто з морепродуктами. Третій сорт рису називається **карнаролі**, результат схрещування віалоне з японськими сортами. Карнаролі – найдорожчий з цієї трійці, він поєднує кремову ніжність з консистенцією "аль денте".

Перед тим як готувати ризотто, потрібно перевірити, щоб серед зерняток рису не було пошкоджених. Вони швидше розварюються, і ризотто виходить неоднорідним. Ще одне правило: рис в жодному разі не можна промивати.

Жир за класикою, це вершкове масло. Також може бути будь-яка рослинна олія: оливкова, рапсова, соняшникова, гарбузова. В П'ємонті подають ризотто, приготоване на підкопченому свинячому салі. Знаменитий шеф-кухар Гестон Блюменталь готує ризотто на кістковому мозку, а Сальваторе де Віво (київський ресторан "Да Вінчі Фіш Клуб") бере навіпіл рафіновану оливкову олію й вершкове масло. Якщо використовується чисте вершкове масло, важливо не перегріти до коричневого кольору.

**Цибуля** – традиційний інгредієнт для обсмажування. Дає необхідний сік. Зазвичай додають нарізану цибулю разом із рисом (як у нашому рецепті нижче), але іноді кухарі радять спочатку смажити близько хвилини чистий рис, щоб вийшов тонкий горіховий смак, а потім додавати цибулю.

**Наповнювачі** – це можуть бути овочі, шматочки м'яса, риби, морепродукти. Якщо вони вимагають тривалого приготування, як м'ясо або цукіні, їх додають ще

на етапі просмажування, разом з цибулею. Морепродукти, що швидко готуються, додають за дві-три хвилини до закінчення приготування.

**Додавання вина.** Алкоголь теж сприяє розкриттю пор зернятк, а винні нотки добре доповнюють горіховий смак рису. Зазвичай рекомендують хороше сухе біле вино, наприклад, Піно Гріджіо. Втім, використовують і вермут, і херес, а іноді і міцний алкоголь.

**Додавання бульйону** – це основний етап приготування ризотто. На 500 г рису зазвичай, йде 1,5 л бульйону. Спочатку додаємо 1/3 всього бульйону і, коли він вбирається, додаємо решту бульйону, поступово, маленькими порціями не більше 1 столової ложки. Наступна порція додається після того, як попередня повністю ввібралася. У перерві не рекомендується нікуди відходити від плити. Ризотто, наче мале дитя, вимагає безперервного нагляду. Правило просте: помішувати, помішувати і ще раз помішувати! Бульйон завжди повинен бути гарячим, майже окропом, має міститися в окремій каструлі на малому вогні.

**Бульйон** може бути курячим, яловичим, рибним або овочевим. Класика – яловичий бульйон. Для ризотто з морепродуктами використовуємо воду.

#### **Додавання сиру та зелені**

Коли весь бульйон вбереться і рис стане на 90% готовим, настає час остаточного "завершення" страви. Вогонь вимикають, до розпеченої масивної сковорідки чи каструлі з ризото швидко підмішуємо сир, а іноді трохи вершкового масла. Страву накриваємо, залишаємо на кілька хвилин, потім посипаємо зеленню і подаємо на стіл.

**Сир**, за традицією, це третій сир пармезан або грана падано.



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Різотто з білими грибами



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис арборіо	61	60				
або карнаролі	61	60				
Гриби білі сушені	5	15				
або гриби білі свіжі	22	15				
або гриби білі свіжоморожені	17	15				
або гливи свіжі	33	25				
або печериці свіжі	33	25				
<b>Відвар овочевий (на 500 мл)</b>		<b>100</b>				
Морква	130	104				
Цибуля ріпчаста	200	168				
Цибуля порей (зелена частина стебла)	250	190				
Зелень селери	500	420				
<b>Маса підпечених овочів</b>	-	<b>820</b>				
Зелень петрушки	6	4,5				
Чебрець (гілочка)	5	5				
Лавровий лист	0,1	0,1				
Перець чорний горошком	0,5	0,5				
Сіль	20	20				
Вода	1500	1500				
<b>Відвар грибний (на 1000 мл)</b>		<b>75</b>				
Гриби сушені	130	130/260*				
Цибуля ріпчаста	50	48				
Морква	42	40				
Стебло селери	20	18				
Сіль	8	8				
Чебрець	1	1				
Перець духмянний	0,01	0,01				
Вода	1250	1250				
Стебло селери	15	13				
Часник	6	5				

Цибуля ріпчаста	15	13				
Морква	17	13				
Олія оливкова	24	25				
або вершкове масло	13	13				
Вино біле сухе	15	15				
Сир пармезан	13	13				
Сіль	1	1				
Зелень	3	2				
<b>Вихід</b>	<b>200</b>					

\* Маса варених грибів.

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

### Відвар овочевий

Очищену цибулю ділимо вздовж навіл або на чотири частини залежно від розміру. Очищену моркву розділяємо поперек і вздовж навіл. Промиту і підсушену зелень селери і цибулі порей нарізаємо великими шматками по 5-6 см.

За способом 1: підготовлені овочі викладаємо нарізаною стороною на чисту суху пательню і підпікаємо без жиру на середньому вогні до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгоряння.

За способом 2: підготовлені овочі викладаємо на вистелену пергаментом гас-роємність зрізом догори і підпікаємо без жиру до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгоряння, впродовж 20 хв у розігрітій до 220-240°C жаровій шафі.

Для кращого екстрагування смако-ароматичних речовин, заливаємо овочі теплою водою і доводимо до кипіння на середньому вогні, після зменшуємо вогонь до мінімуму і варимо ще 30 хв.

За 5-10 хв до завершення варіння додаємо сіль, Sachet d'Épices, для чого у целолюзне або паперове саше закладаємо чебрець, лавровий лист, зелень петрушки і перець горошком, зав'язуємо ниткою саше перед подальшим використанням.

По завершенню приготування накриваємо ємність з відваром кришкою, знімаємо з вогню і залишаємо настоюватися впродовж 1-2 год. Перед використанням вилучаємо овочі та саше, проціджуючи відвар через сито, доводимо до кипіння.

Зберігаємо при 0-4°C в закритому посуді не більше 24 год.

### Відвар грибний

Сушені білі гриби замочуємо у холодній воді на 15 хвилин. Воду зливаємо, а гриби ретельно промиваємо. Промиті сушені гриби заливаємо холодною водою і залишаємо на 3-4 години для набухання. Миємо та підготовлюємо овочі. Обчищену моркву та стебло селери нарізаємо великими шматочками. Цибулю, не очищаючи, розрізаємо навіл. До грибів з водою, у якій вони набухали, додаємо овочі, доводимо до кипіння, потім зменшуємо нагрів і варимо, знімаючи піну, 30-40 хвилин. За 10-15 хвилин до закінчення варіння додаємо сіль, чебрець та духмя-

ний перець. Зварені гриби та овочі виймаємо з відвару. Відвар проціджуємо. Грибний відвар використовуємо для приготування грибних супів, соусів і страв з овочів, м'яса, птиці. Його можна варити також зі свіжих грибів. Зварені гриби використовуємо для приготування других страв та начинок.

### Різотто з білими грибами

Гриби білі сушені замочуємо в гарячій воді на 30 хв, дістаємо з води. Підготовлені цибулю, моркву, стебло селери нарізаємо дрібним кубиком. На пательні нагріваємо олію з розчавленим часником. Часник прибираємо з олії та пасеруємо подрібнені овочі, додаємо нарізані кубиком гриби на вибір гливи, печериці або білі гриби, промитий рис, тушкуємо, поступово додаємо бульйон овочевий, якщо рідина випарилась, додаємо ще овочевий бульйон та трохи грибного відвару. Тушкуємо до готовності рису. Подаємо гаряче різотто, посипаємо натертим сиром.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – зерна рису цілі, частково розварені, добре набухлі, не відділяються один від одного.

*Смак і запах* – приємний, властивий для каші із рисової крупи, яскраво виражений аромат грибів та овочів.

*Колір* – від світло-кремовий до жовтого.

*Консистенція* – м'яка, соковита, в'язка.

### **Паста pasta secca (паста сека)** – суха паста.



Всю пасту можна поділити на два основних види: *pasta fresca* (паста фреска) – свіжа паста, і *pasta secca* (паста сека) – суха паста. Перша готується вручну і зберігається лише день, після чого втрачає свої смакові якості. Друга розрахована на тривале зберігання. Саме її ми купуємо в магазинах.

Існує безліч різних сортів макаронних виробів, зазвичай,0 вони сортуються за розміром, будучи довгими (*pasta lunga*), короткими (*pasta corta*), фаршированими (*ripiena*), приготованими в бульйоні (*pastina*), розтягнутими (*strascinati*) або у формі галушок (*gnocchi/gnocchetti*), також свіжовиготовленим (*fresh*), або висушеним (*dried*).

Назви італійської пасти часто закінчуються суфіксами множини чоловічого роду *-ini*, *-elli*, *-illi*, *-etti* або множинами жіночого роду *-ine*, *-elle* тощо, все передає значення "маленький"; або з *-oni*, *-one*, що означає "великий". Можуть також зустрічатися й інші суфікси, такі як *-otti* (мотанка) та *-acci* (грубо, погано зроблено). В італійській мові всі назви пасти у множині.

Кожна паста має своє унікальне призначення. Наприклад, пене (*penne*) та фузілі (*fusilli*) можуть вмістити більше соусів, ніж спагетті (*spaghetti*) завдяки їх порожнистим формам. Крім того, вибір пасти може використовуватись для доповнен-

ня консистенції соусів, що використовуються в процесі приготування. Однак цей вибір здебільшого обумовлений традиціями та звичками.

<p><b>Лінгвіні (Linguine)</b></p> 	<p><b>Фетучіне (Fettuccine)</b></p> 	<p><b>Тальятеле (Tagliatelle)</b></p> 	<p><b>Паппарделе (Pappardelle)</b></p> 
<p>Нарізаємо тонкі смужки товщиною від 1,4-1,60 мм. Ближче за формою до спагеті, але відрізняються тим, що сплющені.</p>	<p>Тонкі довгі та плоскі смужки тіста шириною близько 7-8 мм. Плетені у своєрідні «гнізда»</p>	<p>Довга плоска паста шириною 6,5 мм – 10 мм. Плетені у своєрідні «гнізда»</p>	<p>Довга паста у вигляді плоскої стрічки сухої локшини шириною близько 12-13 мм. Ширина свіжої паста може досягати 20-30 мм.</p>

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### М'ясні тортеліні



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<i>Для тіста:</i>				
Борошно	100	100		
Яйце	1 шт.	40		
Оливкова олія	20	20		
Сіль	2	2		
<i>Для фаршу:</i>				
Свинина	120	100		
Цибуля ріпчаста	20	14		
Сіль	2	2		
Чорний мелений перець	0,002	0,002		
<i>Маса варених тортеліні</i>		300		
<i>Масло вершкове</i>	15	15		
<b>Вихід</b>	<b>300</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Приготування тіста: просіюємо борошно на робочу поверхню, робимо по центру поглиблення і додаємо яйця, олію, сіль. Добре перемішуємо і замішуємо еластичне тісто. Накриваємо тісто вологою серветкою і залишаємо на 40 хв. при кімнатній температурі.

Приготування фаршу: подрібнюємо м'ясо, цибулю і додаємо сіль та перець, добре перемішуємо.

Формування тортеліні: розкачуємо тісто в тонкий пласт і нарізаємо на квадрати 5 x 5 см. Посередині викладаємо фарш, один край змочуємо водою, згинаємо трикутником, притискаємо щільно краї. Обертаємо трикутники навколо пальця і з'єднуємо кінчики, добре притискаючи. У киплячу підсолону воду додаємо олії та закладаємо тортеліні, варимо 5-7 хв.

#### Технологічні вимоги до якості страви та оформлення

*Зовнішній вигляд* – тортеліні зберегли форму, не розварені, бульйон прозорий, на поверхні зелень острівцем.

*Колір* – тортеліні жовтуватий, бульйону прозорий.

*Смак і запах* – в міру солоний з присмаком овочів.

*Консистенція* – тортеліні м'які, не втратили форму, начинка соковита ніжна.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Гратен з дрібних ріжків та плавленим сиром



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макарони дрібні ріжки		100		
Сіль	10	10		
Вода	1000	1000		
<b>Маса варених макаронів</b>		<b>200</b>		
Сир плавлений	21,6	21,6		
Вершки	66,6	66,6		
Шинка пармська	50	50		
Перець чорний мелений	0,4	0,4		
Сіль	1	1		
<b>Вихід</b>	<b>300/10/50</b>			

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Відварюємо пасту у великій кількості киплячої підсоленої води (100 г на 1 літр води), відкидаємо на друшляк, промиваємо під струменем холодним води, даємо воді стекти. Вершки доводимо до кипіння на середньому вогні, додаємо плавлений сир, сіль та перець, постійно розмішуємо дерев'яною лопаткою, поки суміш не стане однорідною. Нарізаємо шинку маленьким кубиком. Змішуємо пасту з сирно-вершковим соусом та шинкою, викладаємо у порційні формочки для запікання або одну велику форму, посипаємо дрібно нарізаним плавленим сиром. Запікаємо в жаровій шафі при температурі 180°C 25-30 хв, поки на поверхні гратена не утворюється золотиста скоринка. Подаємо на підставній тарілці.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – запечені макаронні вироби.

*Консистенція* – макаронів – м'яка.

*Колір* – білий з жовтим відтінком.

*Смак* – відповідає смаку плавленого сиру, вершків та шинки.

*Запах* – відповідає запаху плавленого сиру, вершків та шинки.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Фетучіні з аспарагусом



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Паста фетучіні (на 1000 г)</b>		<b>100</b>		
Борошно пшеничне типу 00	705	700		
Борошно на підпил	42	42		
Яйця (жовтки)	2 ½ шт.	35		
Яйця	7 шт.	100		
Шпинат свіжий (листя)	430	320		
<b>Маса відвареного шпинату</b>		<b>160</b>		
<b>Маса шпинатного пюре</b>		<b>155</b>		
Сіль	13	13		
Креветка королівська	45	30		
Аспарагус (спаржа)	80	60		
Вершки 30%	60	60		
Соевий соус	10	10		
Часник	3	2		
Олія оливкова	15	15		
Сир пармезан	18	15		
Базилік зелений сушений	0,002	0,002		
<b>Соус горіховий (на 1000 г)</b>		<b>10</b>		
Соус соєвий	140	140		
Соус Мирін*	80	80		
Оцет рисовий (Муцукан)	60	60		
Горіх кешью	130	130		
Цукор	40	40		
Кунжут	60	60		
Часник	10	7		
Яблуко	60	60		
Олія соняшникова	500	500		
Цибуля ріпчаста	40	40		
Паста трюфельна	0,02	0,02		
<b>Вихід</b>		<b>300</b>		

\* Рисовий соус мирін – важливий елемент японської кулінарії. Це солодке рисове вино готується з рису спеціальних сортів та є необхідним інгредієнтом для багатьох соусів. Зараз мирін це більше соус і приправа ніж вино та sake, а раніше все було навпаки. За допомогою цього компонента готується соус Теріякі. Соус мирін застосовують для приготування рибного маринаду, маринування м'яса та птиці, ним заправляють салати та коктейлі з морепродуктів, а також використовують кондитери для приготування десертів. Солодке рисове вино «Mirin» – один із трьох найдавніших японських кулінарних приправ. Використання в приготуванні суші надають їм м'який солодкуватий аромат.

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

### Тісто для пасти зі шпинатом

Листя шпинату перебираємо, промиваємо і відварюємо на парі при закритій кришці впродовж 5-10 хв. у залежності від сорту та зрілості шпинату. Відварений шпинат відкидаємо на друшляк, відтискаємо воду і пробиваємо блендером до стану пюре. До шпинатного пюре у чашу блендера додаємо сіль, яйця, жовток і повторно пробиваємо блендером до однорідності.

Просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) змішуємо зі шпинатною масою і ретельно вимішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції та почне легко відділятися від стінок ємності.

Формуємо кульку з тіста, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини й набуття тістом еластичності.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

*Запах* – властивий сирому прісному тісту, з вираженим ароматом шпинату.

*Консистенція* – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

*Колір* – зелений, з контрастними поодинокими вкрапленнями волокон шпинату.

### Фетучіні з аспарагусом

Пасту відварюємо до консистенції аль денте, відціжуємо, залишивши 200 мл рідини з відварювання.

Поки паста вариться, нарізаємо підготовлену спаржу.

У сковорідці розігріваємо олію, додаємо часник, обсмажуємо, постійно помішуючи, доки часник стане золотистим.

Додаємо спаржу, смажимо, помішуючи 1-2 хвилини, поки вона змінить колір й одразу викладаємо до неї креветки, соєвий соус, вершки. Тушкуємо усе, перемішуючи, доки креветки почервоніють. Доводимо до смаку і добре перемішуємо, додаємо горіховий соус. Відварену пасту перекладаємо у сковорідку, добре перемішуємо.

### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – паста зберегла свою форму.

*Колір* – паста – салатний.

*Смак і запах* – характерний для відвареної пасти з вираженим смаком пасти та аспарагусу.

*Консистенція* – м'яка, соковита.

### Соус горіховий

Кунжут злегка підсушуємо на сухій сковорідці на маленькому вогні – він повинен придбати ніжно-кремового відтінку. Горіхи, яблука, часник, ріпчасту цибулю, кунжут закладаємо в чашу та перебиваємо блендером. В перебиту масу додаємо олію, соєвий соус, соус мирін та рисовий оцет.

#### **Вимоги до якості**

*Зовнішній вигляд* – однорідна маса.

*Смак і запах* – ніжний з ароматом соєвого соусу.

*Колір* – кремовий.

*Консистенція* – однорідна, з рівномірно розподіленим наповнювачам по всій масі.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Спагетті карбонара



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		100		
Сіль	2	2		
<b>Маса відварних спагетті</b>		<b>200</b>		
Грудинка копчена	96	70*		
Печериці смажені		20		
Масло вершкове	15	15		
Яйця	1 шт.	40		
Вершки 33-36%	50	50		
Пармезан	52	50		
<b>Вихід</b>	<b>400</b>			

\* Маса смаженої грудинки.

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Підготовлені печериці нарізаємо пластинками, грудинку широкою соломкою та обсмажуємо, додаємо вершкове масло та варені спагетті, суміш збитих яєць та вершків, і протушковуємо, в кінці додаємо частину дрібно натертого сиру пармезан та ретельно вимішуємо. При подачі готові спагетті посипаємо залишеною частиною тертого сиру.

#### Вимоги до якості

*Зовнішній вигляд* – спагетті зберегли форму, легко розділяються, змішані з подрібненим тунцем та оливками.

*Смак і запах* – властивий вареним спагетті, аромат вершків та смаженої копченої грудинки.

*Колір* – світло-кремовий.

*Консистенція* – м'яка, ніжна, соковита.

#### 2. Виконати дослідницьку роботу:

а) зважити сиру крупу, або макаронні вироби, та готову страву, пояснити різницю у масі:

---

---

3. Заповніть таблицю **Відповідності страв.**

№ з/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти

4. Контрольні питання

1. Які крупи використовують на підприємствах масового харчування? Дайте їм характеристику.

2. Як готують і подають в'язкі каші?

3. На які речовини багаті бобові та макаронні вироби?

4. Які ви знаєте правила варіння бобових?

**Висновок**

---

---

---

---

---

**ЗАГАЛЬНІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

навчальних досягнень студентів під час виконання  
лабораторно-практичних робіт

з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

<b>Рівні</b>	<b>Бали</b>	<b>Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів</b>
I. Початковий	1	Студент може розрізняти об'єкт вивчення і відтворити деякі його елементи. З постійною допомогою викладача виконує тільки фрагменти практичних завдань. Виготовлений виріб та страва (виконана робота) повністю не відповідає якісним показникам. Студент допускає значні відхилення від встановлених вимог при виконанні більшості технологічних операцій та прийомів роботи. В організації робочого місця є постійні суттєві порушення. Систематично допускаються порушення правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.
	2	Студент фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу, має поверхові уявлення про об'єкт вивчення, виявляє здатність елементарно висловити думку. Практичні завдання виконує лише з допомогою викладача. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) повністю не відповідає якісним показникам. Переважна частина робіт виконана з помилками в прийомах роботи та технологічних операціях. В організації робочого місця є значні відхилення прийнятих вимог. Систематично допускаються порушення правил безпеки праці та санітарно – гігієнічних вимог.
	3	Студент відтворює менше половини навчального матеріалу, з допомогою викладача виконує елементарні завдання. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) містить велику кількість грубих відхилень від встановлених якісних показників. Значна частина робіт виконана з помилками в прийомах роботи та технологічних операціях. В організації робочого місця є значні відхилення від прийнятих вимог. Періодично допускаються порушення правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.
II. Середній	4	Студент знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворювати його не в повному обсязі відповідно до тексту підручника або пояснення викладача. Практичні завдання виконує під керівництвом викладача. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) містить багато суттєвих відхилень від встановлених якісних показників, проте можливе їх виправлення. Майже половина технологічних операцій виконується з помилками у прийомах і способах роботи. Є незначні порушення в організації робочого місця. В окремих випадках допускаються порушення правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.
	5	Студент розуміє основний навчальний матеріал, здатний дати визначення понять, але при цьому допускає помилки. З допомогою викладача може відтворити значну частину матеріалу, частково обґрунтувати та проаналізувати її, зробити висновки. Під час виконання практичних завдань робота містить суттєві відхилення від встановлених якісних показників, але виріб чи страва можуть бути використані за призначенням. Частину технологічних операцій виконує з помилками у

	6	<p>прийомах і способах роботи. Є незначні недоліки в організації робочого місця. В окремих випадках допускаються окремі порушення правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.</p> <p>Студент виявляє знання і розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його правильна, але недостатньо осмислена. З допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) має окремі відхилення від якісних показників. Виконує практичну роботу з певною кількістю помилок у прийомах та технологічних операціях. В окремих випадках допускаються порушення правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог, а також недоліки в організації робочого місця.</p>
Ш. Достатній	7	<p>Студент виявляє знання і розуміння переважної більшості навчального матеріалу. З епізодичною консультацією викладача застосовує знання для виконання практичних завдань. Користується необхідною технологічною документацією. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) достатнього рівня якості, але має окремі відхилення від встановлених вимог. Правильно виконує переважну більшість технологічних операцій, є несуттєві відхилення в прийомах і способах роботи. Організація робочого місця відповідає вимогам. Дотримується правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.</p>
	8	<p>Знання студента є достатньо повними, він вільно застосовує вивчений матеріал в стандартних ситуаціях, вміє аналізувати, робити висновки. Відповідь його повна, логічна, ґрунтована, але з деякими неточностями. Самостійно застосовує теоретичні знання для виконання практичних завдань. Користується необхідною технологічною документацією. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) хорошого рівня якості, але є незначні відхилення від встановлених норм. Правильно виконує всі прийоми і технологічні операції в межах визначених норм часу. Організація робочого місця відповідає вимогам. Дотримується правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.</p>
	9	<p>Студент правильно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в дещо змінених ситуаціях, уміє узагальнювати і систематизувати інформацію. Самостійно застосовує знання для виконання практичних завдань. Користується всіма видами конструкторсько-технологічної документації, що передбачена програмою. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) хорошого рівня якості, але є несуттєві відхилення від встановлених норм. Правильно виконує всі прийоми і технологічні операції в межах норм визначеного часу. Організація робочого місця відповідає вимогам. Дотримується правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.</p>
IV. Високий	10	<p>Студент володіє глибокими, міцними знаннями і здатний використовувати їх у нестандартних ситуаціях. Самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності. Виявляє елементи творчого підходу в виготовленні виробів, страв. Правильно виконує всі прийоми та технологічні операції в межах визначених норм часу. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) високого рівня якості. Забезпечує зразкову організацію праці та дотримання правил безпеки праці й санітарно-</p>

	<p>11</p> <p>12</p>	<p>гігієнічних вимог.</p> <p>Студент володіє узагальненими знаннями з предмета, виявляє творчий підхід у приготуванні страв та виробів. Користується різними видами технологічної документації, використовує додаткові джерела інформації. Правильно і впевнено виконує всі прийоми та технологічні операції в межах визначених норм часу. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) високого рівня якості. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці й санітарно-гігієнічних вимог.</p> <p>Студент має системні знання, виявляє здатність приймати творчі рішення у виконанні теоретичних і практичних завдань. Вільно володіє різними видами технологічної документації, вміє самостійно розробляти окремі її види. Систематично користується додатковими джерелами інформації. Бездоганно виконує всі прийоми та технологічні операції в межах визначених норм часу. Виготовлений виріб чи страва (виконана робота) високого рівня якості. Самостійно і систематично забезпечує зразкову організацію праці й робочого місця, дотримання правил безпеки праці і санітарно-гігієнічних вимог.</p>
--	---------------------	--

## **ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ при проведенні лабораторно-практичної роботи**

### **1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ.**

До виконання лабораторно-практичної роботи допускаються студенти, які ознайомились з інструктажем з охорони праці та отримали дозвіл викладача.

Небезпечні виробничі фактори:

- порізи рук при неохайному використанні ножа;
- травмування пальців рук при роботі з м'ясорубкою.

При виконанні робіт використовують спеціальний одяг та взуття.

При отриманні студентом травми необхідно надати йому першу допомогу, повідомити адміністрацію навчального закладу та батьків потерпілого, за необхідністю викликати швидку допомогу за номером «103».

### **2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ НА ПОЧАТКУ РОБОТИ.**

2.1 Одягти спецодяг, взуття, прибрати волосся під ковпак.

2.2 Перевірити наявність та справність інвентарю, обладнання.

### **3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ.**

3.1 Розробні дошки використовувати тільки за призначенням.

3.2 Кухарські ножі мають добре закріплені ручки, гостре лезо.

3.3 Нарізку сировини здійснювати добре відточеними ножами на розробних дошках, дотримуючись вірних прийомів нарізання: пальці лівої руки повинні бути зігнутими та знаходитись на відстані від леза ножа.

3.4 Передавати ножі та виделки один одному тільки ручками вперед.

3.5 Не пересувати наповнені каструлі на поверхні плити. Каструлі заповнювати продуктами на 3/4 об'єму.

3.6 Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.

3.7 Знімати кришку з каструлі «на себе».

3.8 Гарячий посуд знімати з плити, користуючись рушником.

3.9 Якщо на плиту пролився жир, вимкнути плиту та накрити полум'я кришкою.

3.10 Не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування.

3.11 При роботі з м'ясорубкою м'ясо та інші продукти проштовхувати у м'ясорубку спеціальним дерев'яним товкачиком.

3.12 Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти.

3.13 Не відволікатись на розмови під час роботи устаткування.

3.14 Почувши підвищений шум чи стук, необхідно негайно вимкнути машину.

#### **4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПО ЗАКІНЧЕННЮ РОБОТИ.**

4.1 Від'єднати обладнання від електромережі, провести його санітарну обробку.

4.2 Ретельно вимити виробничі столи, посуд, інвентар.

4.3 Робочий інвентар, обладнання після миття повинні зберігатися у спеціальних відділеннях.

4.4 Винести сміття, відходи у спеціальне місце.

4.5 Зняти спецодяг, вимити руки з милом.

#### **5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ.**

5.1 При виникненні пожежі необхідно вимкнути та зупинити обладнання, викликати пожежну допомогу за телефоном «101», повідомити керівництво і вжити заходів ліквідації пожежі.

5.2 У разі подальшого поширення вогню, що загрожує життю людей, треба евакуювати їх згідно з планом евакуації.

5.3 Електропроводи та електроустаткування треба гасити вуглекислотними та порошковими вогнегасниками або піском.

5.4 Для надання першої допомоги при порізах та опіках використовувати медикаменти з аптечки (йод, бинти, мазь від опіків та ін.).

#### **6. ОСОБИСТА ГІГІЄНА СТУДЕНТА.**

На лабораторні заняття студент повинен мати чистий санітарний одяг (халат або куртку з фартухом та косинку чи ковпак ), рушник і змінне взуття.

Перед початком занять студент одягає спецодяг та змінне взуття, волосся ретельно заправляє під головний убір, миє руки з милом.

Нігті на руках повинні бути коротко обрізані, а у дівчат ще й без лаку. Не повинно бути прикрас на руках та одязі, сторонніх предметів у кишенях спецодягу.

Не можна заходити до туалету в спецодязі, а після відвідування туалету руки слід мити особливо ретельно та обов'язково провести їх дезінфекцію.

**ПЕРЕЛІК ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ РОБІТ**  
з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Професія – **5122 Кухар**

Професійна кваліфікація - **3 розряд**

<b>№ з/п</b>	<b>Назва лабораторно-практичної роботи</b>	<b>Кількість годин</b>
1	<b>Лабораторно-практична робота №1</b> «Прості та складні форми нарізання овочів»	3
2	<b>Лабораторно-практична робота №2</b> «Технологія приготування страв з овочів».	5
3	<b>Лабораторно-практична робота №3</b> « Приготування страв з яєць та сиру»	3
4	<b>Лабораторно-практична робота №4</b> «Розбирання риби з лускою. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»	3
5	<b>Лабораторно-практична робота №5</b> «Приготування порційних напівфабрикатів з риби. Види паніровок та методи їх підготовки»	2
6	<b>Лабораторно-практична робота №6</b> «Первинна обробка морепродуктів»	1
7	<b>Лабораторно-практична робота №7</b> «Технологія приготування котлетної маси з м'яса та н/ф з неї»	4
8	<b>Лабораторно-практична робота №8</b> «Технологія приготування напівфабрикатів з яловичини, свинини»	2
9	<b>Лабораторно-практична робота №9</b> «Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та субпродуктів»	2
10	<b>Лабораторно-практична робота №10</b> «Приготування супів овочевих, пюреподібних»	2
11	<b>Лабораторно-практична робота №11</b> «Технологія приготування заправних, холодних, солодких супів»	6
12	<b>Лабораторно-практична робота №12</b> «Технологія приготування соусів»	5
13	<b>Лабораторно-практична робота №13</b> «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів».	6
<b>Всього годин на ЛПР</b>		<b>44</b>

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. К.: ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995. 550 с.
3. Інноваційна професійна освіта. Випуск 6 (13). Кулінарія сучасності: практичний посібник / [Порубенська Ж.Ф., Волинець Л. В., Гончар О.Б., Орлівська Т.М., Загоруйко О. І., Ягелло С.І.]; Інститут професійної освіти НАПН України; за ред. С. Г. Кравець. Київ: ІПО НАПН України, 2023. 818 с.
4. Павх С. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч.-метод. посібник / Степанія Павх. Тернопіль: Х.: Ранок, 2009. 187 с.
5. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур. К.: Центр учбової літератури, 2010. 320 с.
6. Циганенко В.О. Домашні кондитерські вироби: [рецепти кондитерських виробів] / В.О. Циганенко, А.Т. Ратушенко, О.І. Здобнов. К.: Кондор, 2011. 249 с.: іл.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник.: рек. МОН України як навч. посіб. для студентів навч. Закладів I-II рівнів акредитації / Г.І. Шумило. К.: Кондор, 2011. 504 с.



**ЗБІРНИК ЗАВДАНЬ**  
**для виконання лабораторно-практичних робіт**  
**з предмета «Технологія приготування їжі**  
**з основами товарознавства»**  
**з професії «Кухар» 3 розряду**  
**(на допомогу студентам ЗПО)**

**Головний редактор:**

**Заступник головного редактора:**

**Редактор:**

**Технічний редактор:**

Тетяна РУСЛАНОВА

Юлія ДАВИДОВА

Ольга ГОРЄНKOVA

Олена ЯКОВЕНКО

Зінаїда НАЗАРЕЦЬ,

Владлена ДРОБНА



Науково-методичний центр професійно-технічної освіти у Харківській області  
61121 м.Харків, вул. Владислава Зубенка, 37, 4 поверх  
Тел.: (0572) 69-32-79

E-mail: [pr.nmc@ptukh.org.ua](mailto:pr.nmc@ptukh.org.ua)



<https://www.facebook.com/groups/162399237723984/>

