

Міністерство освіти і науки України  
ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Заступник директор з ВР  
\_\_\_\_\_ І.І. Кислинська  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

## **Робоча програма**

### **Виробничої практики**

**для студентів денної форми навчання  
спеціальність 181 «Харчові технології»**

Вінниця-2023

Укладач: Буняк Н.А. викладач-методист, спеціаліст вищої категорії  
Рецензент: Кублінська І.А. викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

Обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій  
та готельно – ресторанної справи

Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ Людмила МАТВІЄНКО

**Тематичний план**

| <b>№ завд.</b> | <b>№ з/п</b> | <b>Назва теми</b>                                                                                                                              | <b>Кількість днів</b> |
|----------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                | 1            | 2                                                                                                                                              | 3                     |
|                |              | <b>Розділ №1.<br/>Виробництво кулінарної продукції</b>                                                                                         |                       |
| 1              | 1.1.         | Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці                                               | <b>1</b>              |
|                | <b>1.2.</b>  | <b>Виробництво супів</b>                                                                                                                       | <b>5</b>              |
| 2              | 1.2.1.       | Ознайомлення з організацією роботи гарячого цеху. Виробництво н/ф для заправних супів                                                          | 1                     |
| 3              | 1.2.2.       | Виробництво солянок, асортимент, подавання                                                                                                     | 1                     |
| 4              | 1.2.3.       | Виробництво супів-пюре, асортимент, подавання                                                                                                  | 1                     |
| 5              | 1.2.4.       | Виробництво прозорих супів. Гарніри до прозорих супів                                                                                          | 1                     |
| 6              | 1.2.5.       | Виробництво холодних супів, асортимент, подавання. Фірмові страви закладу ресторанного господарства                                            | 1                     |
|                | <b>1.3.</b>  | <b>Виробництво страв і гарнірів з овочів та грибів</b>                                                                                         | <b>3</b>              |
| 7              | 1.3.1.       | Організація робочого місця кухаря. Виробництво тушкованих страв з овочів та грибів, асортимент, подавання                                      | 1                     |
| 8              | 1.3.2.       | Виробництво смажених страв з овочів, асортимент, подавання                                                                                     | 1                     |
| 9              | 1.3.3.       | Виробництво запечених страв з овочів<br>Фірмові страви з овочів та грибів, правила подавання                                                   | 1                     |
|                | <b>1.4.</b>  | <b>Виробництво страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів</b>                                                                       | <b>2</b>              |
| 10             | 1.4.1.       | Організація робочого місця кухаря. Виробництво страв і гарнірів з круп                                                                         | 1                     |
| 11             | 1.4.2.       | Виробництво страв з бобових і макаронних виробів.<br>Фірмові страви закладу ресторанного господарства                                          | 1                     |
|                | <b>1.5.</b>  | <b>Виробництво страв з риби та нерибної водної сировини</b>                                                                                    | <b>3</b>              |
| 12             | 1.5.1.       | Організація робочого місця кухаря. Виробництво відварних і припущених страв з риби, подавання                                                  | 1                     |
| 13             | 1.5.2.       | Виробництво смажених страв з риби, подавання                                                                                                   | 1                     |
| 14             | 1.5.3.       | Виробництво тушкованих і запечених страв з риби та нерибних продуктів моря, подавання. Фірмові страви з риби закладу ресторанного господарства | 1                     |
|                | <b>1.6.</b>  | <b>Виробництво страв з м'яса і субпродуктів</b>                                                                                                | <b>7</b>              |
| 15             | 1.6.1.       | Організація робочого місця кухаря. Виробництво відварних страв з м'яса і субпродуктів, подавання                                               | 1                     |
| 16             | 1.6.2.       | Виробництво смажених страв з м'яса великими шматками, асортимент, подавання                                                                    | 1                     |
|                | 1            | 2                                                                                                                                              | 3                     |
| 17             | 1.6.3.       | Виробництво смажених страв з м'яса порціонними натуральними та панірованими шматками, асортимент, подавання                                    | 1                     |
| 18             | 1.6.4.       | Виробництво смажених страв з м'яса і субпродуктів дрібними шматками, асортимент, подавання                                                     | 1                     |

|    |              |                                                                                                                                             |           |
|----|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 19 | 1.6.5.       | Виробництво тушкованих страв з м'яса і субпродуктів, асортимент, подавання                                                                  | 1         |
| 20 | 1.6.6.       | Виробництво запечених страв з м'яса , асортимент, подавання.                                                                                | 1         |
| 21 | 1.6.7.       | Виробництво страв з котлетної та натурально січеної маси, асортимент, подавання<br>Фірмові страви з м'яса закладу ресторанного господарства | 1         |
|    | <b>1.7.</b>  | <b>Виробництво страв з сільськогосподарської птиці і кролів</b>                                                                             | <b>4</b>  |
| 22 | 1.7.1.       | Організація робочого місця кухаря. Виробництво страв з вареної птиці та кролів                                                              | 1         |
| 23 | 1.7.2.       | Виробництво страв з смаженої птиці та кролів, асортимент, подавання                                                                         | 1         |
| 24 | 1.7.3.       | Виробництво страв з філе птиці, асортимент, подавання. Фірмові страви з птиці, кролів закладу ресторанного господарства                     | 1         |
| 25 | 1.7.4.       | Виробництво тушкованих страв з птиці та кролів , асортимент, подавання                                                                      | 1         |
|    | <b>1.8.</b>  | <b>Виробництво страв з яєць і сиру</b>                                                                                                      | <b>2</b>  |
| 26 | 1.8.1.       | Організація робочого місця кухаря. Виробн. страв з смажених, запечених яєць, асортимент, подавання                                          | 1         |
| 27 | 1.8.2.       | Виробництво запечених страв з сиру, асортимент, подавання. Фірмові страви закладу ресторанного господарства                                 | 1         |
|    | <b>1.9.</b>  | <b>Виробництво холодних страв і закусок</b>                                                                                                 | <b>5</b>  |
| 28 | 1.9.1.       | Ознайомлення з організацією роботи холодного цеху. Виробництво , оформлення і подавання бутербродів                                         | 1         |
| 29 | 1.9.2.       | Виробництво салатів із сирих та варених овочів, салатів – коктейлів, асортимент, подавання                                                  | 1         |
| 30 | 1.9.3.       | Виробництво холодних страв і закусок із риби та нерибних продуктів моря, асортимент, подавання                                              | 1         |
| 31 | 1.9.4.       | Виробництво холодних страв та закусок із м'яса, с/г птиці, субпродуктів та яєць, асортимент, подавання                                      | 1         |
| 32 | 1.9.5.       | Виробництво холодних закусок з овочів та грибів, асортимент, подавання. Фірмові холодні страви і закуски закладу ресторанного господарства  | 1         |
|    | <b>1.10.</b> | <b>Виробництво солодких страв і напоїв</b>                                                                                                  | <b>4</b>  |
| 33 | 1.10.1.      | Організація робочого місця кухаря. Асортимент, подавання натуральних фруктів, плодів і ягід                                                 | 1         |
| 34 | 1.10.2.      | Виробництво гарячих солодких страв, асортимент, подавання                                                                                   | 1         |
| 35 | 1.10.3.      | Виробництво солодких страв з утворенням желе, асортимент, подавання. Фірмові солодкі страви ЗРГ                                             | 1         |
| 36 | 1.10.4.      | Виробництво холодних і гарячих напоїв: асортимент, подавання                                                                                | 1         |
|    |              | <b>Всього</b>                                                                                                                               | <b>36</b> |
|    |              | <b>Розділ №2</b><br><b>Виробництво борошняних та кондитерських виробів</b>                                                                  |           |
|    | <b>2.1.</b>  | <b>Виробництво дріжджового тіста та виробів з нього</b>                                                                                     | <b>3</b>  |
| 37 | 2.1.1.       | Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху. Виробництво дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього                    | 1         |
| 38 | 2.1.2.       | Виробництво дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього                                                                         | 1         |

|    |             |                                                                                            |           |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 39 | 2.1.3.      | Виробництво, оформлення обрядових виробів з дріжджового тіста                              | 1         |
|    | <b>2.2.</b> | <b>Виробництво пісочного тіста та виробів з нього</b>                                      | <b>2</b>  |
| 40 | 2.2.1.      | Виробництво пісочного тіста                                                                | 1         |
| 41 | 2.2.2.      | Виробництво виробів з пісочного тіста                                                      | 1         |
|    | <b>2.3.</b> | <b>Виробництво бісквітного і заварного тіста та виробів з нього</b>                        | <b>4</b>  |
| 42 | 2.3.1.      | Виробництво бісквіту основного(з підігріванням )                                           | 1         |
| 43 | 2.3.2.      | Виробництво бісквітних тістечок з кремом                                                   | 1         |
| 44 | 2.3.3.      | Виробництво та оздоблення святкових тортів                                                 | 1         |
| 45 | 2.3.4.      | Виробництво заварного тіста та виробів з нього                                             | 1         |
|    |             | <i>Всього</i>                                                                              | <i>9</i>  |
|    |             | <b>Розділ №3</b><br><b>Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства</b> |           |
|    | <b>3.1.</b> | <b>Удосконалення навиків роботи офіціанта</b>                                              | <b>3</b>  |
| 46 | 3.1.1.      | Підготування торгового залу до обслуговування споживачів. Попереднє сервірування столу     | 1         |
| 47 | 3.1.2.      | Сервування столу до сніданку, обіду, вечері                                                | 1         |
| 48 | 3.1.3.      | Обслуговування бенкет-фуршету                                                              |           |
|    |             |                                                                                            |           |
|    | <b>3.2.</b> | <b>Технологія обслуговування</b>                                                           | <b>2</b>  |
| 49 | 3.2.1.      | Правила подавання холодних страв і закусок                                                 | 1         |
| 50 | 3.2.2.      | Правила подавання супів та других страв                                                    | 1         |
|    |             | <i>Всього</i>                                                                              | <i>5</i>  |
|    |             | <i>Разом</i>                                                                               | <i>50</i> |

## **РОЗДІЛ 1**

### **Виробництво кулінарної продукції**

#### **Тема 1.1. Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства. Інструктаж з охорони праці**

Вивчення інструкцій та проходження інструктажу з охорони праці та безпеки життєдіяльності в коледжі та в закладі ресторанного господарства.

Ознайомлення з організацією роботи закладу ресторанного господарства: тип підприємства, контингент відвідувачів, склад і призначення виробничих цехів, торговельних приміщень.

Ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку підприємства, виробничої санітарії, обов'язками студента-практиканта під час проходження технологічної практики.

Рекомендована література: 2, 8, 9, 10.

#### **Тема 1.2. Виробництво супів**

##### **Тема 1.2.1. Ознайомлення з організацією роботи гарячого цеху. Виробництво напівфабрикатів для заправних супів**

Ознайомлення з організацією роботи гарячого цеху. Вимоги безпеки при експлуатації теплового обладнання, санітарні вимоги до виробничих приміщень.

Виробництво напівфабрикатів для заправних супів: приготування бульйонів, пасерування овочів, томату, борошна, припускання солоних огірків. Вивчення асортименту фірмових супів закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 2, 8, 17.

##### **Тема 1.2.2. Виробництво солянок, асортимент, правила подавання**

Особливість приготування, правила подавання солянок: збірної м'ясної, домашньої, рибної. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 15, 17.

##### **Тема 1.2.3. Виробництво супів-пюре, асортимент, подавання**

Виробництво, асортимент супів-пюре: з птиці, з різних овочів, з печінки. Особливість подавання, вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 17.

##### **Тема 1.2.4. Виробництво прозорих супів. Гарніри до прозорих супів**

Виробництво прозорих супів, їх асортимент: бульйон м'ясний прозорий, бульйон з птиці, бульйон-борщок. Приготування відтяжок. Гарніри для прозорих супів.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 16, 17.

##### **Тема 1.2.5. Виробництво холодних супів, асортимент, подавання. Фірмові страви закладу ресторанного господарства**

Виробництво холодних супів, асортимент: окрошка овочева, окрошка м'ясна на кефірі, борщ холодний український. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 17.

### **Тема 1.3. Виробництво страв і гарнірів з овочів та грибів**

#### **Тема 1.3.1. Організація робочого місця кухаря. Виробництво тушкованих страв з овочів та грибів, асортимент, подавання**

Ознайомлення з організацією робочого місця кухаря, кухонним посудом, інвентарем, інструментами для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. Виробництво тушкованих страв з овочів, асортимент: голубці з рисом і грибами, гриби в сметанному соусі, баклажани тушковані з картоплею. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 2, 1, 11, 13, 17.

#### **Тема 1.3.2. Виробництво смажених страв з овочів, асортимент, продавання**

Виробництво страв з смажених овочів. Асортимент страв з смажених овочів та грибів: крокети картопляні, капуста цвітна смажена в тісті, деруни фаршировані сиром. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 17.

#### **Тема 1.3.3. Виробництво запечених страв з овочів. Фірмові страви з овочів та грибів, правила подавання**

Виробництво запечених страв з овочів і грибів. Асортимент страв з запечених овочів і грибів: картопля, запечена в сметанному соусі з грибами, томати фаршировані. Фірмові страви з овочів та грибів закладу ресторанного господарства. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 14.

### **Тема 1.4. Виробництво страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів**

#### **Тема 1.4.1. Організація робочого місця кухаря. Виробництво страв і гарнірів з круп**

Ознайомлення з організацією робочого місця кухаря, інвентарем, кухонним посудом, інструментами для приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.

Виробництво страв і гарнірів з круп. Асортимент, подавання страв: пудинг рисовий, зрази манні, фаршировані морквою та вишнями, ризотто з нерибними продуктами моря. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 2, 10, 1, 11, 13, 14.

#### **Тема 1.4.2. Виробництво страв з бобових і макаронних виробів. Фірмові страви закладу ресторанного господарства**

Виробництво страв з бобових і макаронних виробів. Асортимент, подавання страв: квасоля по-домашньому, макаронник з м'ясом, паста з овочами. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання. Фірмові страви закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 11, 15, 14.

## **Тема 1.5. Виробництво страв з риби та нерибної водної сировини**

### **Тема 1.5.1. Організація робочого місця кухаря. Виробництво відварних і припущених страв з риби, подавання**

Ознайомлення з організацією робочого місця кухаря, посудом, інвентарем, інструментами для приготування і подавання страв з риби.

Виробництво відварних і припущених страв з риби. Асортимент, подавання страв: щука фарширована припущена під соусом паровим, риба варена під соусом голландським. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 17.

### **Тема 1.5.2. Виробництво смажених страв з риби, подавання**

Виробництво смажених страв з риби. Асортимент, подавання страв: судак з зеленим маслом (кольбер), риба смажена з лимоном (міньер), риба смажена в тісті (орлі), риба гриль, риба смажена на вертелі. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 17.

### **Тема 1.5.3. Виробництво тушкованих і запечених страв з риби та нерибних продуктів моря, подавання**

Виробництво тушкованих і запечених страв з риби та нерибних продуктів моря. Асортимент, подавання страв: риба, запечена під сметанним соусом з грибами; риба, тушкована з грибами і томатами; креветки, запечені під молочним соусом; судак по-київському. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання. Фірмові страви з риби закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 17.

## **Тема 1.6. Виробництво страв з м'яса і субпродуктів**

### **Тема 1.6.1. Організація робочого місця кухаря. Виробництво відварних страв з м'яса і субпродуктів, подавання**

Організація робочого місця кухаря. Виробництво відварних страв з м'яса і субпродуктів. Асортимент, подавання страв: язик відварний, соус червоний з мадерою; окіст, корейка відварні, мозок відварний. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 2, 10, 1, 11, 13, 17.

### **Тема 1.6.2. Виробництво смажених страв з м'яса великими шматками, асортимент, подавання**

Виробництво смажених страв з м'яса великими шматками. Асортимент, подавання страв: м'ясо смажене шпиговане, грудинка фарширована, поросята смажені. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 17.



### **Тема 1.6.3. Виробництво смажених страв з м'яса порційними натуральними та панірованими шматками, асортимент, подавання**

Виробництво смажених страв з м'яса порційними натуральними та панірованими шматками. Асортимент, подавання страв: філе з грибами, ескалоп, ромштекс, мозок смажений з грибами. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 15, 17.

### **Тема 1.6.4. Виробництво смажених страв з м'яса і субпродуктів дрібними шматками, асортимент, подавання**

Виробництво смажених страв з м'яса і субпродуктів дрібними шматками. Асортимент, подавання страв: бефстроганов, шашлик з свинини, шашлик по-кавказькому, мозок смажений. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 15, 17.

### **Тема 1.6.5. Виробництво тушкованих страв з м'яса і субпродуктів, асортимент, подавання**

Виробництво тушкованих страв з м'яса і субпродукт. Асортимент, подавання страв: яловичина, тушкова з чорносливом, зрази відбивні, печінка, тушкова в сметанному соусі. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 17.

### **Тема 1.6.6. Виробництво запечених страв з м'яса, асортимент, подавання**

Виробництво запечених страв з м'яса, асортимент, подавання: котлети натуральні запечені в молочному соусі, голубці з м'ясом і рисом, томати фаршировані м'ясом і рисом.

Рекомендована література: 1, 9, 11, 13, 17.

### **Тема 1.6.7. Виробництво страв з котлетної та натуральної січеної маси, асортимент, подавання. Фірмові страви з м'яса закладу ресторанного господарства**

Виробництво страв з котлетної та натуральної січеної маси, асортимент, подавання страв: люля-кебаб, мазурики по-волинському, биточки запечені, під сметанним соусом. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Фірмові страви з м'яса закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 8, 11, 13, 17.

## **Тема 1.7. Виробництво страв з сільськогосподарської птиці і кролі.**

### **Тема 1.7.1. Організація робочого місця кухаря. Виробництво страв з вареної птиці та кролів**

Організація робочого місця кухаря. Виробництво страв з вареної птиці та кролів. Асортимент, подавання страв: птиця під соусом паровим, котлети натуральні з філе

птиці під паровим соусом з грибами, кролик відварний. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 11, 13, 14.

#### **Тема 1.7.2. Виробництво страв з смаженої птиці та кролів, асортимент, подавання**

Виробництво страв з смаженої птиці та кролі. Асортимент, подавання страв: качка фарширована, курчата табака. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 8, 11, 13, 17.

#### **Тема 1.7.3. Виробництво страв з філе птиці, асортимент, подавання. Фірмові страви з птиці, кролів закладу ресторанного господарства**

Виробництво страв з філе птиці. Асортимент, подавання страв: птиця або кролик по-столичному, биточки, фаршировані печерицями, котлети по-київськи. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Фірмові страви з птиці, кролів, асортимент, подавання.

Рекомендована література: 1, 8, 11, 13, 17.

#### **Тема 1.7.4. Виробництво тушкованих страв з птиці та кролів, асортимент, подавання**

Асортимент, подавання тушкованих страв з птиці та кролів: чахохбілі, плов з птиці або кролика, курчата в сметані. Підбір соусів і гарнірів до страв. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 8, 11, 13, 17.

### **1.8. Виробництво страв з яєць і сиру**

#### **Тема 1.8.1. Організація робочого місця кухаря. Виробництво страв з смажених, запечених яєць, асортимент, подавання**

Організація робочого місця кухаря для виробництва страв з яєць і сиру.

Виробництво страв з смажених, запечених яєць. Асортимент, подавання страв: омлети фаршировані, яйця, запечені під молочним соусом, яйця, запечені з грибами. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Рекомендована література: 1, 2, 8, 11, 13, 17.

#### **Тема 1.8.2. Виробництво страв з сиру, асортимент, подавання. Фірмові страви закладу ресторанного господарства**

Виробництво страв з сиру, асортимент, подавання: пудингу з сиру, сирників по-київському, зрази з сиру з гарбузом і чорносливом. Вимоги до якості страв, умови та термін зберігання.

Фірмові страви з яєць і сиру закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 8, 11, 13, 17.

## **Тема 1.9. Виробництво холодних страв і закусок**

### **Тема 1.9.1. Ознайомлення з організацією роботи холодного цеху. Виробництво, оформлення і подавання бутербродів**

Ознайомлення з організацією роботи холодного цеху

Виробництво, оформлення і подавання бутербродів: канapé, асорті, сандвічі, гарячих бутербродів.

Рекомендована література: 1, 2, 8, 11, 13, 17.

### **Тема 1.9.2. Виробництво салатів із сирих та варених овочів, салатів-коктейлів, асортимент, подавання**

Виробництво салатів із сирих та варених овочів, салат – коктейлів.

Асортимент, подавання салатів: салат з яблук та овочів з сиром, салат київський, салат-коктейль з крабами, салат-коктейль з овочів і фруктів. Виробництво заправок для салатів. Вивчення фірмових салатів закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 14.

### **Тема 1.9.3. Виробництво холодних страв і закусок із риби та нерибних продуктів моря, асортимент, подавання**

Виробництво холодних страв і закусок із риби та нерибних продуктів моря, асортимент, подавання страв: риба заливна з гарніром, щука фарширована, риба запечена в кокільниці, креветки заливні.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 14.

### **Тема 1.9.4. Виробництво холодних страв та закусок із м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та яєць, асортимент, подавання**

Виробництво холодних страв та закусок із м'яса, с/г птиці, субпродуктів та яєць, асортимент, подавання страв: завиванець курячий з фруктами, ковбаса домашня, язик заливний, яйця з ікрою.

Рекомендована література: Рекомендована література: 1, 11, 13, 14.

### **Тема 1.9.5. Виробництво холодних закусок з овочів та грибів, асортимент, подавання. Фірмові холодні страви і закуски закладу ресторанного господарства**

Виробництво холодних закусок з овочів та грибів, асортимент, подавання закусок: томати, фаршировані грибним або м'ясним салатом, перець фарширований овочами, гриби мариновані з цибулею. Фірмові холодні страви і закуски закладу ресторанного господарства

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 14.

## **Тема 1.10. Виробництво солодких страв і напоїв**

**Тема 1.10.1. Організація робочого місця кухаря. Асортимент, подавання натуральних фруктів, плодів і ягід**

Організація робочого місця кухаря для виробництва солодких страв.

Асортимент, подавання натуральних фруктів, плодів і ягід: ананаси з цукром і вином; полуниці, суниці або малина з вершками збитими, чорнослив з збитими вершками.

Рекомендована література: 1, 8, 11, 13, 17.

**Тема 1.10.2. Виробництво гарячих солодких страв, асортимент, подавання**

Виробництво гарячих солодких страв, асортимент, подавання: яблука в клярі, пудинг яблучний з горіхами, грінки з плодами і ягодами. Виробництво солодких соусі: абрикосового, яблучного.

Рекомендована література: 1, 9, 11, 13, 17.

**Тема 1.10.3. Виробництво солодких страв з утворенням желе, асортимент, подавання. Фірмові солодкі страви закладу ресторанного господарства**

Виробництво солодких страв з утворенням желе, асортимент, подавання: желе багатошарове, крем шоколадний, самбук абрикосовий.

Фірмові солодкі страви закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 10, 11, 13, 17.

**Тема 1.10.4. Виробництво холодних і гарячих напоїв, асортимент, подавання**

Виробництво гарячих напоїв. Асортимент, подавання: кави по-віденському, кави по-східному, кави глясе, шоколаду.

Виробництво холодних напоїв, асортимент, подавання: напій апельсиновий, напій полуничний, молочні коктейлі, фреш з цитрусових.

Фірмові напої закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література: 1, 9, 11, 13, 16.

## **РОЗДІЛ 2.**

### **Виробництво борошняних та кондитерських виробів**

#### **Тема 2.1. Виробництво дріжджового тіста та виробів з нього**

##### **Тема 2.1.1. Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху.**

##### **Виробництво дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього.**

Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху. Інструктаж з безпечної експлуатації устаткування цеху.

Виробництво дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: пироги з джемом, яблуками, сиром; мандрики з вишнями.

Рекомендована література: 2, 3, 8, 14, 17.

### **Тема 2.1.2. Виробництво дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього**

Виробництво дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пончиків, чебуреків, піци.

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

### **Тема 2.1.3. Виробництво, оформлення обрядових виробів з дріжджового тіста**

Виробництво, оформлення обрядових виробів з дріжджового тіста: паска звичайна, калач святковий, вертун з яблуками

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

## **Тема 2.2. Виробництво пісочного тіста та виробів з нього**

### **Тема 2.2.1. Виробництво пісочного тіста**

Підготування до виробництва сировини, замішування тіста, формування виробів, випікання.

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

### **Тема 2.2.2. Виробництво виробів з пісочного тіста**

Виробництво виробів з пісочного тіста: тістечка з фруктову начинкою, торт пісочний з масляним кремом.

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

## **Тема 2.3. Виробництво бісквітного, заварного тіста**

### **Тема 2.3.1. Виробництво бісквіту основного (з підігріванням)**

Виробництво бісквіту основного (з підігріванням): підготування до виробництва сировини, збивання тіста, випікання. Вплив на якість бісквіту швидкості та температури збивання маси

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

### **Тема 2.3.2. Виробництво бісквітних тістечок з кремом**

Виробництво бісквітних тістечок з кремом: тістечко «Бісквітне з білковим кремом нарізне», тістечко «Бісквітне фруктове», тістечко «Бісквітне глазуроване шоколадною помадкою з масляним кремом».

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

### **Тема 2.3.3. Виробництво та оздоблення святкових тортів**

Виробництво та оздоблення святкових тортів: торт «Горіховий», торт «Трюфель».

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

### **Тема 2.3.4. Виробництво заварного тіста та виробів з нього**

Виробництво заварного тіста: підготування до виробництва сировини, заварювання тіста, відсаджування тіста, випікання напівфабрикатів.

Виробництво, оформлення виробів з заварного тіста: приготування тістечок: «Трубочка глазурована з масляним кремом», «Кільця з масляним кремом», профітролі.

Рекомендована література: 1, 3, 4, 14, 17.

## **РОЗДІЛ 3**

### **Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства**

#### **Тема 3.1. Удосконалення навиків роботи офіціанта**

##### **Тема 3.1.1. Підготування торгового залу до обслуговування споживачів.**

###### **Попереднє сервування столу**

Підготування торгового залу до обслуговування споживачів: прибирання, розставлення меблів, одержання столового посуду і наборів, столової білизни. Полірування столового посуду, підготування наборів для спецій.

Попереднє сервування столу в ресторані: накриття столу скатертиною, розташування столових тарілок і наборів, фужерів, серветок, наборів для спецій, ваз з квітами.

Рекомендована література: 2, 8, 11.

##### **Тема 3.1.2. Сервування столу до сніданку, обіду, вечері**

Сервування столу до сніданку, бізнес-ланчу, скомплектованого обіду, обіду за попереднім замовленням страв, вечері. Дотримання санітарно- гігієнічних вимог при сервуванні столу.

Рекомендована література: 2, 8, 11.

##### **Тема 3.1.3. Обслуговування бенкет-фуршету.**

Ознайомлення з підготовкою до бенкету-фуршету. Сервування фуршетного столу скляним або кришталевим посудом, тарілками, наборами, серветками, квітами. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, гарячих страв, десертів. Подавання кави.

Рекомендована література: 2, 8, 11.

#### **Тема 3.2. Технологія обслуговування**

##### **Тема 3.2.1. Правила подавання холодних страв і закусок.**

Послідовність подавання холодних і гарячих закусок: рибна гастрономія та рибні страви власного виробництва, натуральні овочі, м'ясна гастрономія, м'ясні страви власного виробництва, овочеві, яєчні, молочні. Особливості подавання гарячих закусок.

Рекомендована література: 2, 8, 11.

##### **Тема 3.2.2. Правила подавання перших та других страв**

Подавання перших страв при груповому та індивідуальному обслуговуванні.

Техніка подавання перших страв у глибоких тарілках, бульйонних чашках, багатопорційних супових мисках, керамічних горщиках. Правила подавання гарнірів до супів, зелені, сметани. Послідовність подавання других страв. Підбір посуду для подавання страв. Техніка подавання других страв в багатопорційному посуді, в обнос, подавання страв з таці.

Рекомендована література: 2, 8, 11.

## Список рекомендованих джерел

### Основні

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. –К.:ІНК ОС, 2009. – 381 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К: ЦУЛ „Інком” – 2010. – 280 с.
3. Бутейкіс Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.:ИРПО; Академия,2010.
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2009. – 280 с.
5. Закон України «Про вищу освіту» № 556 – VII від 01.07.2014р.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: АСК, 2010, - 520 с.
7. Івах Р.М. Основи охорони праці. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2014.- 464с.
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва та обслуговуванні на підприємствах громадського харчування. - К.: Укоопспілка, 2008 – 248с.
9. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2009. – 480 с.
10. Каленьюик Р. Основы кулинарного искусства. – М.: ОСЭ, 2015. – 400 с.
11. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. Для ВУЗів. – К.: Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2015. – 632с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», 2011. – 680 с.
13. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 2008. – 326 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:Професия, 2010.
15. Старовойт Л.Я. Кулінарія. / Л.Я.Старовойт, М.С.Косовенко, Ж.М.Смирнова – К.: Генеза, 2008. – 432 с.
16. Ткач В.В. Технологічний процес виробництва їжі: Практикум. – К.: Центр навчальної літератури, 2014. -212 с.
17. Шумило Г.І. Технологічний процес виробництва їжі. – К.: Кондор, 2011. -506 с.

### Періодичні видання

Журнали:

Вопросы питания;

Гастроном;

Ресторатор;

Гурмэ.

### Інтернет ресурси

<http://www.health.gov.ua>

<http://www.schellex.com.ua>

<http://uk.wikipedia.org>

<http://spravochnik.biz.ua>