



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кафедра технології харчування

# **ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ**

## **Розділ 4**

### **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

до лабораторних занять

для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»

СВО бакалавр денної та заочної форм навчання

Харків  
ХДУХТ  
2018

Методичні вказівки до лабораторних занять із дисципліни «Основи технології галузі» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО бакалавр денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс] / укладачі: Б. Б. Ботштейн, Т. Н. Хаустова. – Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2018. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана

Укладачі: Б. Б. Ботштейн, доц.  
Т. Н. Хаустова, асист.

Рецензент: М. Л. Серік, канд. техн. наук, доц.

Кафедра технології харчування

Схвалено науково-методичною комісією НН ІХТБ.  
Протокол від «27» березня 2018 р. № 12

Схвалено вченою радою ХДУХТ  
Протокол від «28» грудня 2017 року № 6

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ  
Протокол від «27» грудня 2017 року № 7

© Ботштейн Б. Б., Хаустова Т. Н.,  
укладачі, 2018  
© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2018

## ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета і завдання лабораторних занять із дисципліни «Основи технології галузі»	4
2. Організаційні принципи та правила роботи під час виконання лабораторних робіт	6
3. Методичні рекомендації до виконання лабораторних занять	7
3.1. Лабораторне заняття № 1 «Технологічні аспекти карвінгу – мистецтва оформлення страв: історія зародження та розвитку, значення основних понять, форми та прийоми фігурного нарізання овочів і фруктів»	7
3.2. Лабораторне заняття № 2 «Технологічні аспекти виробництва фуршетних страв та закусок: історія виникнення, ознайомлення з асортиментом; особливості виробництва, мистецтво оформлення, сучасний дизайн»	9
3.3. Лабораторне заняття № 3 «Технологічні аспекти виробництва харчової продукції (десерти, холодні закуски тощо): особливості виробництва, мистецтво оформлення, сучасний дизайн»	11
3.4. Лабораторне заняття № 4 «Технологічні аспекти виробництва страв національної кухні: кулінарні традиції, етнічні особливості, дизайн та оформлення. Проведення майстер-класу провідними фахівцями галузі»	15
Методичне забезпечення	18
Рекомендована література	18
Додатки	20
Додаток А. Варіанти та асортимент прикрас до лабораторної роботи № 1	
Додаток Б. Моніторинг асортименту та характеристика страв і закусок для фуршету	
Додаток В. Перелік страв і закусок для фуршету	
Додаток Г. Аналіз рецептурного складу та технологічного процесу виробництва страв (закусок) для фуршету	
Додаток Д. Характеристика дизайну страви	
Додаток Ж. Перелік сировинних компонентів, характерних для національної японської кухні	

## ВСТУП

Забезпечення населення України продовольчими товарами високої якості – це загальнодержавне завдання, вирішенням якого займаються різні галузі агропромислового комплексу країни. Важливу роль у реалізації поставленого завдання відіграють заклади ресторанного господарства (ЗРГ), які забезпечують споживачів різноманітною їжею. Через їх систему здійснюється організація різних видів харчування населення на науковій основі.

У сучасних ринкових умовах господарювання якість продукції, що пропонується споживачам, визначається її харчовою, біологічною цінністю, органолептичними властивостями, ступенем задоволення потреб споживачів та ін. Тому вимоги до якості продукції можна розглядати як закономірність, що відбиває історичну стадію розвитку галузі, стан науки і техніки й у цілому соціально-економічне становище суспільства.

Дисципліна «*Основи технології галузі*» передбачає набуття студентами базових знань про майбутню професійну діяльність, сучасний стан галузі харчових технологій та ресторанного бізнесу, шляхи розвитку галузі.

Практичними методами навчання дисципліни «*Основи технології галузі*» є поєднання та взаємодія теоретичних знань, наочності та практичної роботи, що ставить за мету розвиток самостійної активності студентів і формування професійно орієнтованих компетенцій.

Практичні методи навчання дисципліни «*Основи технології галузі*» передбачено проводити у вигляді лабораторних занять.

### **1. Мета і завдання лабораторних занять із дисципліни «Основи технології галузі»**

*Мета лабораторних занять:*

- набуття студентами базових уявлень щодо історичних джерел виникнення та розвитку харчування, ознайомлення із сучасною концепцією здорового харчування; формування в студентів усвідомлення та необхідності сприйняття харчування як морально-естетичної основи життєдіяльності людини;
- ознайомлення із сучасним станом галузі харчових технологій і ресторанного бізнесу та шляхами розвитку галузі;
- формування в студентів стратегії майбутньої професійної діяльності, образу професійного майбутнього, уявлення про професійну кар'єру та визначення й закріплення самосвідомості, пов'язаної з професійною спрямованістю;
- формування готовності до самостійної роботи в процесі навчання, набуття творчого креативного мислення, самостійної роботи з інформаційними матеріалами, наполегливості в досягненні мети.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен *знати:*

- сучасний стан і шляхи розвитку галузі;
- соціальне значення харчових технологій і ресторанного бізнесу як галузі господарської діяльності країни;
- типи підприємств харчової промисловості;
- характеристику сировинної бази, асортимент харчової продукції, що випускається підприємствами галузі;
- основні принципи виробництва продукції закладів ресторанного господарства;
- загальні питання щодо якості та безпечності продукції галузі;
- основне призначення ресторанного бізнесу як індустрії забезпечення населення України продуктами здорового харчування, підвищення якості життя;
- значення культури харчування як основи виникнення та розвитку індустрії харчових технологій і ресторанного бізнесу;

*уміти:*

- оцінити свої можливості та здібності, спрямовані на набуття знань, умінь і навичок щодо майбутньої професійної діяльності;
- орієнтуватися на отримання поглиблених знань у сфері фундаментальних і професійно орієнтованих дисциплін;
- володіти термінами та визначеннями, що стосуються діяльності закладів ресторанного господарства.

*Об'єкт вивчення дисципліни* – технології виробництва продукції для закладів ресторанного господарства (ЗРГ).

*Предмет вивчення дисципліни* – аналітичні та практичні дослідження основ технології продукції ЗРГ, основних властивостей сировини, способів і режимів технологічних операцій, зберігання, транспортування, формування показників якості напівфабрикатів і готової продукції, що відповідають технологічній документації.

Робочою програмою дисципліни «Основи технології галузі» передбачено, у межах практичної підготовки студентів, виконання таких лабораторних занять (табл. 1).

Таблиця 1 – Перелік тем лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин денна/заочна форма
1	2	3
Розділ 4. Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі		
1	Технологічні аспекти карвінгу – мистецтва оформлення страв: історія зародження та розвитку, значення основних понять, форми та прийоми фігурного нарізання овочів і	6/1

	фруктів	
--	---------	--

Продовження таблиці 1

1	2	3
2	Технологічні аспекти виробництва фуршених страв та закусок: історія виникнення, ознайомлення з асортиментом; особливості виробництва, мистецтво оформлення, сучасний дизайн	6/1
3	Технологічні аспекти виробництва харчової продукції (десерти, холодні закуски тощо): ознайомлення з асортиментом; основні поняття про технологію та особливості оформлення, дизайн прикрас	6/1
4	Технологічні аспекти виробництва страв національної кухні: кулінарні традиції, етнічні особливості, дизайн та оформлення. Проведення майс тер-класу провідними фахівцями галузі	6/1
Разом за 4		24/4

## **2. Організаційні принципи та правила роботи під час виконання лабораторних робіт**

1. Для допуску на лабораторні заняття студент повинен мати діючу та оформлену у відповідному порядку санітарну книжку.

2. На території спеціалізованих лабораторій кафедри технології харчування діють санітарні правила та норми для закладів ресторанного господарства.

3. Для допуску до роботи в спеціалізованих лабораторіях студент повинен мати спецодяг (халат або куртку, головний убір, змінне взуття (або бахіли), одноразові рукавички – для виконання технологічних відпрацювань).

4. Перед початком лабораторних занять студент повинен ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку в лабораторії, охорони праці та поставити свій підпис у відповідному журналі.

5. Робота на лабораторних заняттях проводиться за варіантами. Перед першим заняттям академічна група студентів розподіляється на робочі групи – варіанти (чисельність студентів у варіанті – 2 особи). Номери варіантів закріплюються за робочою групою на весь навчальний період.

6. Перед початком заняття в групі призначаються чергові, обов'язками яких є координація із забезпечення студентів посудом, інвентарем; чергові слідкують за виконанням санітарних правил, проводять заходи з підготовки до сенсорного оцінювання страв тощо.

7. Чергові перед початком лабораторних занять здійснюють огляд студентів у групі на наявність/відсутність шкіряних захворювань, заповнюють журнал огляду.

### 3. Методичні рекомендації до виконання лабораторних занять

3.1. *Лабораторне заняття № 1 «Технологічні аспекти карвінгу – мистецтва оформлення страв: історія зародження та розвитку, значення основних понять, форми та прийоми фігурного нарізання овочів і фруктів»*

Майбутні інженери-технологи повинні оволодіти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції на різних рівнях: управлінням якістю, вартістю, корисністю цільових продуктів і технологіями впровадження страв у діяльність ЗРГ. Для здійснення завдань і досягнення очікуваних результатів використовують різноманітні види діяльності, у тому числі сучасні методи оформлення страв.

Креативний дизайн привертає увагу відвідувачів до страви, викликає апетит, насолоду, сприяє кращому засвоєнню їжі, впливає на конкурентоспроможність і діяльності закладу в цілому.

*Мета заняття:*

- формування базових знань щодо сучасних напрямів оформлення страв;
- набуття понять про карвінг як метод сучасного дизайну;
- набуття вмінь практичного втілення ідеї художнього різьблення по овочам у дизайн страви.

*Завдання заняття:*

- ознайомлення зі спеціальними інструментами та пристосуванням для фігурного різання по овочам і фруктам;
- засвоєння та закріплення навичок щодо техніки карвінгу;
- набуття практичних умінь складання композицій і правил komponування елементів фігурного різьблення, їх зберігання.

*Алгоритм виконання лабораторного заняття*

1. Ознайомитися з інструментами, приладами та пристосуванням для карвінгу; визначити їх призначення. Дані занести в таблицю 2. Перелік і характеристика інструментів повинні бути не менше 10 найменувань. Подати наглядно у вигляді фотовідображення пристосування, що визначені в таблиці. Приклад оформлення таблиці наведено.

Таблиця 2 – Види та призначення інструментів, приладів та пристосувань для карвінгу

№ з/п	Назва інструмента	Призначення інс трумента

*Приклад заповнення таблиці 2*

№ з/п	Назва інструмента	Призначення інструмента
1	Серпантиноріз, бігуді,	Пристосування для спірального нарізання: здатні

	<i>спіраль</i>	<i>вирізати з овочів і фруктів їстівні гірлянди</i>
--	----------------	---

2. Ознайомитися із сировиною для різьблення та відповідними форма готових прикрас. Перелік сировини повинен бути не менше 10 найменувань. Дані аналітичних досліджень занеси до таблиць 3 і 4. Приклад оформлення таблиці наведено.

Таблиця 3 – Види овочевої сировини та характеристика форми прикрас, види інструментів, що використовуються

№ з/п	Назва сировини	Форма готових прикрас	Інструмент, що використовується

*Приклад заповнення таблиці 3*

№ з/п	Назва сировини	Форма готових прикрас	Інструмент, що використовується
1	<i>Картопля</i>	<i>Бутон рози</i>	<i>Ніж тайський</i>

Таблиця 4 – Види фруктової сировини, характеристика форми прикрас і види інструментів, що використовуються

№ з/п	Назва сировини	Форма готових прикрас	Інструмент, що використовується

*Приклад заповнення таблиці 4*

№ з/п	Назва сировини	Форма готових прикрас	Інструмент, що використовується
1.	<i>Яблуко</i>	<i>Лебідь</i>	<i>Ніж</i>

Наступним етапом формування навичок щодо оволодіння технікою художнього різьблення по овочам і фруктам є приготування готових прикрас згідно варіанту (додаток А).

Набуття практичних умінь складання композицій з елементів фігурного різьблення є важливим елементом карвінгу. Для закріплення навичок поєднання елементів різьблення в композицію необхідно проаналізувати можливі варіанти поєднання сировини за смаком, фактурою, зовнішніми характеристиками, ароматом тощо. Дані занести до таблиці 5. Приклад оформлення таблиці наведено.

Таблиця 5 – Варіанти поєднання елементів фігурного різьблення в композицію

№ з/п	Найменування основної сировини для художньої композиції	Вид готового елемента	Найменування та характеристика допоміжної сировини для художньої композиції



*Приклад заповнення таблиці 5*

№ з/п	Найменування основної сировини композиції	Вид готового елемента	Найменування та характеристика допоміжної сировини художньої композиції
	Картопля сира	Троянда	Листя петрушки, проростки та висівки – поєднання кольорів і фактури

*Висновки.* Висновки з лабораторної роботи повинні бути лаконічними, але відображати її основні результати.

Наприклад, результатом досягнення мети заняття є набуття практичних умінь виробництва страв та закусок для фуршету та ознайомлення з правилами сучасного оформлення й надання креативного дизайну асортименту страв для фуршету.

*Питання для самоконтролю*

1. Значення поняття «карвінг». Формати та особливості карвінгу (європейський, тайський, азіатський).
2. Найменування та характеристика основних інструментів для карвінгу.
3. Технологія підбору сировини для приготування елементів художнього різьблення.
4. Характеристика ножів для карвінгу.
5. Призначення ножів та інструментів для художнього різьблення.
6. Способи зберігання елементів художнього різьблення протягом складання композиції.
7. Правила складання композицій і компоування елементів фігурного різьблення.
8. Основні вимоги до дизайну композиції.
9. Правила поєднання сировинних компонентів під час складання овочевої композиції.
10. Основи формування кольорової композиції.

3.2. *Лабораторне заняття № 2 «Технологічні аспекти виробництва фуршених страв і закусок: історія виникнення, ознайомлення з асортиментом; особливості виробництва, мистецтво оформлення, сучасний дизайн»*

Сучасний темп життя впливає не тільки на формування типів і концепцій закладів ресторанного господарства, а й на формати їх організації та проведення. Ураховуючи тенденцію збільшення кількості заходів офіційного характеру, святкування ювілеїв, подій, свят тощо, виникає необхідність для майбутнього фахівця оволодіння технологією фуршетного застілля.

Основними вимогами до фуршетних страв і закусок є їх порційність, простота споживання, різноманітність за сировинними складовими, широкий асортимент холодних страв і закусок.

*Мета заняття:*

- формування базових знань щодо особливостей фуршетного застілля;

- визначення асортименту фуршетних страв і закусок;
- формування базових знань про особливості технології страв і закусок для фуршету;

- формування понять сучасного дизайну фуршетних страв і закусок.

*Завдання заняття:*

- ознайомлення з історією виникнення, розвитком і сучасним станом технології фуршетного застілля;

- освоєння та закріплення навичок технології виробництва фуршетних страв і закусок;

- набуття практичних умінь сучасного оформлення фуршетних страв і закусок.

*Алгоритм виконання лабораторного заняття*

1. Ознайомитися з асортиментом фуршетних страв і закусок. На основі теоретичного матеріалу, аналітичних досліджень та власних спостережень дати характеристику групи фуршетних страв і закусок (за видом кулінарної підгрупи, типом сировини, способом кулінарної обробки тощо). Дані занести до таблиці 6. Приклад оформлення моніторингу асортименту страв і закусок для фуршету наведено в додатку Б.

Таблиця 6 – Моніторинг асортименту та характеристика страв і закусок для фуршету

Назва групи страв (закусок)		
Назва класифікаційної групи за сукупними ознаками	Вид страви	Характерні технологічні особливості

2. Наступним етапом аналітичних досліджень є проведення аналізу рецептурного складу та технології приготування страв, вибраних за варіантом (додаток В). Аналітичні дослідження передбачають аналіз рецептурного складу, технологічного процесу виробництва та дизайну страви (закуски), на основі яких базуються якісні показники готової продукції. Результати аналізу оформити у вигляді таблиць 7 і 8. Приклад оформлення таблиць наведено в додатках Г і Д.

Таблиця 7 – Аналіз рецептурного складу та особливості технологічного процесу страви (закуски)

№ з/п	Назва страви (закуски)	Рецептурні компоненти	Брутто	Нетто	Технологія приготування
1					

Таблиця 8 – Характеристика зовнішнього вигляду страви

Назва страви	Характеристика зовнішнього вигляду страви	Візуальне відображення страви

3. Наступним етапом роботи є закріплення навичок технології виробництва, набуття практичних умінь і правил оформлення, що відповідають критеріям сучасного дизайну фуршетної продукції.

Згідно з попередніми аналітичними й практичними завданнями та вибраним варіантом приготувати страви (закуси) підготувати до презентації та дегустації. Для цього студент представляє готову страву (закуску), коментує особливості технології та оформлення, бере участь у підготовці загального столу для фуршету. Дегустація проводиться у вигляді ділової гри, учасниками якої є студенти.

У межах цього заняття студенти набувають знань та вмінь щодо виробництва асортименту страв для фуршету, практичної підготовки підбору спеціального посуду для відповідного асортименту та оформлення страв з урахуванням сучасних вимог до дизайну продукції цього формату.

*Висновки.* Висновки з лабораторної роботи повинні бути лаконічними, але відображати її основні результати.

*Питання для самоконтролю*

1. Значення поняття «фуршет».
2. Історичні відомості про виникнення етикету фуршетного застілля.
3. Основні правила підготовки та оформлення столу для фуршетних страв і закусок.
4. Особливості технології приготування страв і закусок для фуршету.
5. Значення фуршетної продукції для ЗРГ.
6. Класифікація та асортимент кулінарної продукції для фуршету.
7. Особливості дизайну, правила оформлення, вимоги до якості гарячих закусок для фуршету.
8. Особливості дизайну, правила оформлення, вимоги до якості фруктового фуршетного столу.
9. Характеристика сучасного посуду для фуршетних страв і закусок.
10. Сучасні шляхи розвитку технології страв і закусок для фуршету.

3.3. *Лабораторне заняття № 3 «Технологічні аспекти виробництва харчової продукції (десерти, холодні закуски тощо): особливості виробництва, мистецтво оформлення, сучасний дизайн»*

Завдання майбутніх фахівців – задовольнити попит населення високоякісною харчовою продукцією. Для реалізації необхідно вирішити низку завдань, спрямованих на отримання знань щодо асортименту харчової продукції

та насиченості споживчого ринку продукцією для ЗРГ. Цього можна досягти за рахунок моніторингу та визначення існуючих і створення нових технологій продукції ЗРГ

*Мета заняття:*

- формування базових знань про сучасні технологічні аспекти виробництва харчової продукції;
- набуття понять про технологію виробництва харчової продукції, її асортимент, сучасний дизайн оформлення та пакування.

*Завдання заняття:*

- ознайомлення із сучасними підприємствами, що спеціалізується на виробництві і реалізації в Україні високоякісних продуктів харчування, створених на основі інноваційних технологій;
- ознайомлення з асортиментом харчової продукції, розробленої за участю провідних фахівців кафедри технології харчування НН ІХТБ ХДУХТ;
- засвоєння та закріплення навичок технології виробництва страв.

*Алгоритм виконання лабораторного заняття*

1. Спираючись на результати аналітичних досліджень і власні спостереження, дати характеристику асортименту харчової продукції, представленої на ринку України. Звернути увагу на вид основної сировини, із якої виготовлено харчову продукцію, асортимент продукції (за смаком, об'ємом та ін.), вид пакування та дизайн оформлення. Дані занести до таблиці 9. Приклад оформлення таблиці подано.

Таблиця 9 – Моніторинг асортименту та характеристика харчової продукції ринку України

Назва групи харчової продукції			
Назва класифікаційної групи за сукупними ознаками	Назва продукції	Виробник	Характерні споживчі особливості

*Приклад заповнення таблиці 9*

Назва групи харчової продукції			
Десертна продукція			
1	2	3	4
Назва класифікаційної групи за сукупними ознаками	Назва продукції	Виробник	Характерні споживчі особливості
Структуровані десерти	Желе «Желік»	«Тайфун-2000»	Зберігається максимальна кількість вітамінів, харчових

Продовження таблиці 9

1	2	3	4
			<i>волокон та мінеральних речовин, зручне пакування, пролонгований строк зберігання</i>
	<i>Чизкейк «Манхеттен»</i>	<i>«Тайфун-2000»</i>	<i>Відповідність високим вимогам оформлення та дизайну страв, пролонгований строк зберігання, нові смакові відчуття</i>
<i>Гарячі страви</i>			
<i>Гарячі закуски</i>	<i>Жульєн «Пікнік-меню з грибами»</i>	<i>ООО «Тайфун»</i>	<i>На основі натуральної сировини залежно від виду: курячого філе, шампінйонів, морепродуктів, делікатних спецій та сметанного соусу</i>

2. Одним із важливішим показників якості продукції ЗРГ є привабливість із точки зору споживчих властивостей. Такі показники, як зовнішній вигляд, смак та аромат, консистенція та ін., є результатом технологічного процесу виробництва страви та впливають на конкурентоспроможність цієї продукції. Визначення показників якості продукції, що досліджується, дасть можливість студентам закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички визначати та коментувати органолептичні показники.

Для цього рекомендовано дати характеристику зразку харчової продукції (за вибором студента та рекомендацією викладача). Результати проведеного моніторингу подати в таблиці 10. Приклад оформлення таблиці наведено.

Таблиця 10 – Характеристика харчової продукції

Найменування показника	Характеристика показника	Переваги та привабливість для споживача
Зовнішній вигляд		
Смак та аромат		
Консистенція		
Маса (вага)		

Приклад заповнення таблиці 10 – Характеристика десерту «Чизкейк "Манхеттен"»

Найменування показника	Характеристика показника	Переваги та привабливість для споживача
1	2	3
<i>Зовнішній вигляд</i>	<i>Стаканчик прозорий, із кришкою</i>	<i>Наглядність продукту, яскравість етикетки</i>
<i>Смак та аромат</i>	<i>Полуничний</i>	<i>Насиченість смаку, натуральність інгредієнтів</i>
<i>Консистенція</i>	<i>Щільна, пружна</i>	<i>Зручність використання під час подорожі</i>

Продовження таблиці 10

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Маса (вага)</i>	<i>150г</i>	<i>Зручність споживання, порційність відповідає споживчому попиту</i>

3. Наступним етапом є набуття навичок виробництва, практичних умінь і правил оформлення й сучасного дизайну страв за темою лабораторного заняття. Згідно з попередніми аналітичними та практичними завданнями й обраним варіантом (за вибором студента) приготувати страву, підготувати до презентації та дегустації. Для цього студенти представляють готову страву, коментують особливості технології та оформлення, беруть участь у підготовці загального столу для дегустації. Дегустація проводиться у вигляді ділової гри, де студенти виконують ролі представників закладу, що пропонують продукцію, і споживачів, які висловлюють свою зацікавленість чи претензії до споживчих показників готової страви.

У межах цього заняття студенти набувають знань та умінь щодо виробництва асортименту страв за темою заняття, практичної підготовки підбору спеціального посуду для відповідного асортименту та оформлення страв з урахуванням сучасних вимог до дизайну продукції певного формату. Результати дегустації занести до таблиці 11.

Таблиця 11 – Дегустація страви

Назва страви	Характеристика показників	
	Позитивні	Негативні

Приклад заповнення таблиці 11 – Дегустація страви

Назва страви	Характеристика показників	
	Позитивні	Негативні
<i>Панна کوتا «Груша карамелізована»</i>	<i>Зовнішній вигляд – яскраве поєднання кольорової гами, що впливає на споживчу зацікавленість</i>	<i>Складність приготування</i>

*Висновки.*

*Питання для самоконтролю*

1. Характеристика поняття «харчова продукція».
2. Асортимент харчової продукції, розроблений за участю провідних фахівців кафедри технології харчування НН ІХТБ ХДУХТ.
3. Класифікація харчової продукції за сукупними ознаками.
4. Характеристика класифікаційних груп: за значенням, за основною сировиною, за харчовою цінністю; за складністю виробництва та ін.
5. Основні шляхи формування харчової продукції.

6. Основні етапи технології виробництва харчової продукції.
7. Основні споживчі характеристики харчової продукції для ЗРГ.
8. Позитивні ознаки органолептичних показників якості.
9. Негативні ознаки органолептичних показників якості.
10. Завдання розробки інноваційної продукції.

### *3.4. Лабораторне заняття № 4 «Технологічні аспекти виробництва страв національної кухні: кулінарні традиції, етнічні особливості, дизайн та оформлення»*

Національна кухня – невід’ємна частина національної культури. Гастрономічні звички, уподобання та антипатії, способи приготування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і внаслідок цього кулінарія є об’єктом вивчення фахівців харчування, медиків, соціологів, етнографів. У результаті кожна національна кухня відрізняється як асортиментом продуктів, що використовуються, так і способами їх теплової обробки, набором характерних спецій і приправ, особливостями обслуговування та режиму харчування. Необхідність вивчення цих особливостей очевидна.

#### *Мета заняття:*

- формування базових знань про сучасні напрями розвитку ресторанного бізнесу;
- набуття понять про кулінарні традиції, етнічні особливості, дизайн та оформлення страв національних кухонь;
- набуття вмінь практичного втілення кулінарних традицій у технологічний процес виробництва страв національних кухонь.

#### *Завдання заняття*

- ознайомлення з класифікацією та асортиментом страв національних кухонь;
- визначення сировини, характерної для конкретної національної кухні;
- набуття практичних навичок виробництва страв, напоїв, борошняних кулінарних і кондитерських виробів національних кухонь;
- засвоєння та закріплення навичок щодо особливостей дизайну та елементів оформлення страв національних кухонь.

#### *Алгоритм виконання лабораторного заняття*

1. Ознайомитися із сировиною, характерною для національної кухні (за вибором студента), дати характеристику асортименту, визначити особливості використання. Дані занести до таблиці 12. Приклад оформлення таблиці подано.

Таблиця 12 – Моніторинг сировинних компонентів національної кухні

Назва національної кухні	Асортимент сировини	Характеристика та особливості використання

*Приклад заповнення таблиці 12*

Назва національної кухні	Асортимент сировини	Характеристика (харчова, кулінарна, лікувальна, біологічна, споживча)
Японська	Водорості	<p><i>Ламінарія – сприяє очищенню й омолодженню організму.</i></p> <p><i>Вакаме – водорість, що має апетитний аромат; її вживають як окремий гарнір, маринують у суміші рисового оцту й кунжутної олії, додають до різних салатів і супів.</i></p> <p><i>Нори (порфіра) – за смаком нагадує шпинат, використовується в приготуванні ролів.</i></p> <p><i>Уми будо – морський виноград, використовують як прикрасу до страв</i></p>

2. Наступним етапом роботи є проведення аналітичних досліджень із метою визначення та ознайомлення з асортиментом страв, що є візитними картками кулінарного мистецтва національної кухні (за вибором студента). За результатами досліджень визначити особливості страви (за набором сировини, способом виробництва, оформлення тощо). Дані занести до таблиці 13. Перелік страв повинен складати від 5 до 10 найменувань.

Таблиця 13 – Характеристика страв національної кухні

Назва страви	Характеристика страви за кулінарним національним колоритом

3. Важливою складовою кулінарного мистецтва національних кухонь, що насичує страви яскравими смаковими якостями, надає соковитість, аромат та підкреслює національний колорит і традиційність у культурі харчування народу, є соуси. Із метою більш детального ознайомлення з кулінарними традиціями народів світу пропонується провести аналітичні дослідження щодо асортименту соусів та їх характеристики (за вибором студента), результати яких занести до таблиці 14. Приклад оформлення таблиці наведено.



Таблиця 14 – Характеристика соусів національної кухні

Назва соусу	Характеристика та технологічні аспекти
-------------	--

*Приклад заповнення таблиці 14 – Характеристика соусів Японської кухні*

Назва соусу	Характеристика та технологічні аспекти
<i>Васабі (японський хрін)</i>	<i>Вживання васабі в їжу у вигляді натертого кореня почалося з 1396 року в районі Сідзуока. Жителі Сідзуоки принесли васабі в дар майбутнього сьогуну. За переказами, йому сподобалася приправа, і він став поширювати васабі в інших регіонах Японії. Висушений і подрібнений корінь має дуже сильний запах. Його гострота більше схожа на гостроту гірчиці, ніж гострого перцю. Без приправи «васабі» майже не обходиться будь-яка страва японської кухні. Найчастіше васабі змішують із соєвим соусом або ж (у випадку з суші) роблять тонку смужку на рисі</i>

4. Останнім етапом роботи є ознайомлення з технологією виробництва страв національної кухні, набуття практичних умінь і навичок оформлення страви, роботи в команді. Згідно з попередніми аналітичними та практичними завданнями й обраним варіантом необхідно приготувати страви (закуски), підготувати до презентації та дегустації: студенти представляють готову страву (закуску), беруть участь у підготовці дегустаційного стола, коментують особливості національної кухні. Лабораторна робота може бути проведена з використанням інноваційного навчального методу – майстер-класу під керівництвом модератора – провідного фахівця ресторанного бізнесу.

*Висновки.*

#### *Питання для самоконтролю*

1. Від чого залежать колорит і неповторність національної кухні?
2. Значення поняття «колорит національної кухні».
3. Характеристика сировини, традиційної для української кухні.
4. Характеристика сировини, традиційної для японської кухні.
5. Характеристика сировини, традиційної для мексиканської кухні.
6. Характеристика сировини, традиційної для російської кухні.
7. Характеристика сировини, традиційної для італійської кухні.
8. Традиційні страви української кухні.
9. Традиційні страви японської кухні.
10. Традиційні страви французької кухні.

## Методичне забезпечення

1. Робоча програма дисципліни «Основи технології галузі» для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» ступеня освіти бакалавр денної форми навчання спеціалізацій «Технології переробки рослинної і молочної сировини для підприємств харчового бізнесу», «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі», «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Технології харчових продуктів тваринного походження» / Р. Ю. Павлюк, О. Б. Дроменко, Б. Б. Ботштейн, К. Р. Касабова – Х. : ХДУХТ, 2017. – 19 с.

## Рекомендована література

### Базова

2. Ботштейн Б. Б. Культура харчування : навч. посібник / Б. Б. Ботштейн, Л. М. Крайнюк ; за ред. Б. Б. Ботштейн. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 175 с.

3. Культура питания: Энциклопедический справочник / Е. В. Малашевич, А. Л. Петрушкевич, С. П. Самуэль, И. П. Ховратович. – 2-е изд. – Мн. : БелЭ, 2006. – 255 с.

4. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов (основные направления, их история и особенности. Рецептура) / В. В. Похлебкин. – 2-е изд. перераб. и доп. – М. : Агропромиздат, 2007. – 608 с.

5. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. – М. : Дашков и К°, 2015. – 496 с.

6. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Том 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный [и др.]. – М. : Мир, 2003. – 351 с.

7. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород : Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.

8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, норм.-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. / авт.-розроб. і укл. О. В. Шалимінов. – 2-ге вид., випр. та доповн. – К. : Арій, 2013. – 1008 с.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ, питания / авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичный. – К. : Арий ; М. : Лада, 2009. – 680 с.

### Додаткова

1. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.]. – М. : Мир, 2003. – 416 с.

2. Сборник рецептур для повара / авт.-сост. Е. В. Ефремов. – Ростов Н/Д : Феникс, 2000. – 448 с. – Серия – «Учебный курс».

3. Технология приготовления пищи : учебник. – М. : Дашков и К, 2004. – 480 с.

4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова – К., 2007. – 382 с.

5. Василенко З. В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Вышэйшая школа, 2016. – 299 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. Карвінг. Художнє різьблення по овочах і фруктах. З історії карвінгу. Інструменти для карвінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://supercook.ru/za-curving.html>

2. Фуршет [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://www.metod-kopilka.ru/prezentaciya\\_po\\_tehnologii\\_na\\_temu-18434.htm](https://www.metod-kopilka.ru/prezentaciya_po_tehnologii_na_temu-18434.htm)

3. Ножі для карвінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://tutknow.ru/rukodelie/4259-karving-dlya-nachinayuschih-ukrasheniya-iz-ovoschey.html>

4. Товариство з обмеженою відповідальністю «Гайфун-2000». Історія підприємства ТОВ «Гайфун – 2000» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://rada.com.ua/rus/catalog/8195/>

5. Товариство з обмеженою відповідальністю «Чигринов» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.com.ua/rus/catalog/21377/>

6. ТОВ «Капсулар» – фабрика по виробництву продуктів харчування (капсульованої продукції) та переробці сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.com.ua/rus/catalog/56810/>

## Додаток А

Таблиця А.1 – Варіанти та асортимент прикрас до лабораторної роботи № 1

№ з/п	Назва сировини	Назва прикраси		№ з/п	Назва сировини	Назва прикраси	
1	Картопля	Троянди		6	Яблуко	Лебідь	
	Ріпчаста цибуля	Лілія			Лимон	Візерунки	
2	Морква	Метелик, шишка, квіти		7	Фенхель (морква/перець гострий)	Кали	
	Дайкон	Квіти			Морква	Листя	
3	Перець	Маки		8	Картопля	Туфельки	
	Капуста червона	Рози			Ріпчаста цибуля	Хризантема	
4	Редис	Квіти		9	Огірок	Листя, візерунки	
	Гарбуз	Квіти			Морква	Метелик	
5	Перець	Квіти		10	Помідор	Троянди	
	Пекінський салат	Хризантема			Яблуко	Візерунки	

## Додаток Б

Таблиця Б.1 – Моніторинг асортименту та характеристика страв і закусок для фуршету

Назва класифікаційної групи за сукупними ознаками	Вид страви	Характерні технологічні особливості
1	2	3
<b>Бутерброди</b>		
За технологією	складні	у складі виробу декілька сировинних компонентів
	прості	у складі виробу один сировинний компонент
За формою	закриті: сандвічі	різноманітна начинка розміщується між двома половинками спеціальної булочки
За температурою подачі	холодні	споживаються охолодженими
	гарячі	споживаються тільки в гарячому вигляді
За розміром	канапе	маленькі бутерброди масою до 30 г
	тартинки	маленькі шматочки хліба, намазані маслом, зверху начинка (ковбаса, сир, пасти)
	воловини	випічка з листкового тіста у вигляді вежки з начинкою
	тарталетки	невелика корзинка з прісного тіста з начинкою (паштет, ікра, салати тощо)
<b>Соуси</b>		
За способом приготування	із загусником	використання загусника в технології приготування: борошно, крохмаль
	без загусника	формування консистенції лише за рахунок природніх компонентів
За температурою подачі	гарячі	температура подачі 65...70°C
	холодні	температура подачі 10...12°C
За кольором	червоні	завдяки використанню певних компонентів формується колір (томат)
	білі	формування кольору завдяки компонентам: молоко, вершки
За консистенцією	рідкі	для поливання й тушкування страв
	середньої густоти	для запікання страв
	густі	для фарширування та додавання як компонента, що зв'язує інгредієнти страви

Закінчення таблиці Б.1

1	2	3
За технологією	основні	виготовлений на певній рідкій основі з максимальною кількістю продуктів
	похідні	під час додавання інших продуктів і приправ, створюють новий асортимент соусів певної групи
Солодкі		використовують у технології солодких страв
<b>Гарячі закуски</b>		
За видом основної сировини	овочеві	основним компонентом є овочі, їх комбінації
	м'ясні	основним компонентом є м'яса гастрономія різного способу термічної обробки
	рибні та з морепродуктів	основним компонентом є рибна гастрономія та морепродукти різного способу термічної обробки або їх комбінації
За формою подачі	спеціальний посуд	особливість подачі: подають у тому самому посуді, у якому готують: кокотниці, кокільниці, порціонні сковороди (кроншель)
	істивні форми для подачі	істивне оформлення страви: воловани, циліндри з хліба, крутони
За технологією приготування	прості	кількість компонентів не більше 4-5 (гриби тушковані в сметані)
	складні	кількість компонентів є більше 5, використання складних елементів оформлення
<b>Десерти</b>		
За температурою подачі	холодні	температура подачі 12...15°C
	гарячі	температура подачі 70...75°C
За технологією	прості	один сировинний компонент: плоди і ягоди свіжі та швидкозаморожені
	складні	багатокомпонентна страва
За видом структуроутворюючої сировини	без структуроутворювачів	формування консистенції за рахунок рецептурних компонентів і технології
	драглеутворюючі, піноутворюючі загусники	страви з щільною, щільно-пінною структурою: желе, муси, самбуки, суфле, пудинги

## Додаток В

Таблиця В.1 – Перелік страв і закусок для фуршету

Варіант	Найменування страви	
1	Волован з печінковим паштетом	Фруктовий салат
2	Тарталетка з сиром	Шашлички сирні з оливками та ананасом
3	Канапе (із крекерів) із солодким кремом і ягодами	Сирні рулетки з м'ясною або грибною начинкою
4	Тарталетки з плавленим сиром і морепродуктами	Рулетки з оселедця з подрібненими корнішонами або корейською морквою як начинною
5	Шпажки з сиром та виноградом	Рулетки з цукіні або огірка з начинкою з пастоподібного вершкового сиру
6	Канапе з м'ясними інгредієнтами, корнішонами	«Китайські палички» (соломка або палички, на них намотується с/с сьомга або салямі/шинку) подаються в склянці
7	Шпажки з мідіями, креветками та сиром	Скрутки з лаваша (як начинка: плавлений сир із грибами);
8	Рулетки з млинців (із начинкою)	Шпажки фруктові
9	Бріюші з сирною начинкою	Фруктова ялинка
10	Тарталетки з куркою, чорносливом і огірком	Закуска «Смак Італії» шпажки з міні-моцарелою, помідорами чері та базиліком


### Додаток Г

Таблиця Г.1 – Аналіз рецептурного складу та технологічного процесу виробництва страв (закусок) для фуршету

№ з/п	Назва страви (закуси)	Рецептурні компоненти	Брутто	Нетто	Технологія приготування
1	Волован із печінковим паштетом	волован	2 шт.	20	Наповнюють воловани паштетом, заправляють маслом і зеленню
		паста паштетна	20	20	
		масло	10	10	
		цибуля зелена	6	5	
2	Фруктовий салат	яблуко	95	50	Фрукти очистити від шкірки, порізати кубиками, заправити фруктовим йогуртом
		груша	95	50	
		слива	85	40	
		фруктовий йогурт	20	20	

### Додаток Д

Таблиця Д.1 – Характеристика дизайну страви

Найменування страви	Характеристика зовнішнього вигляду страви	Візуальне відображення страви
Брускета з ростбіфом	На скибочку підсмаженого хліба овальної форми, змащений спеціальним соусом, фігурно викладено тоненькі шматочки ростбіфу, оздобленого зеленню	



## Додаток Ж

Таблиця Ж.1 – Перелік сировинних компонентів, характерних для національної японської кухні

№ з/п	Найменування сировинного компоненту	Найменування страви
1	Рис	Рис з яйцем
2	Лосось	Маринований лосось із пастою м'ясо та локшиною соба
3	Тигрові креветки	Смажені (у фритюрі) у паніровці креветки з соусом
4	Морський окунь	Закуска з окуня з тофу та овочами
5	Тунець	Стеки з тунця
6	Тобико (ікра морських риб із сімейства лещої риби)	Для приготування ролів
7	Соя	Єдамаме – відварені боби в стручках молочної сплості
8	Квасоля	Використовують як начинку та компонент супів

Навчальне електронне видання  
комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

# ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

## Розділ 4

### МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до лабораторних занять  
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»  
СВО бакалавр денної та заочної форм навчання

Укладачі:

БОТШТЕЙН Белла Борисівна  
ХАУСТОВА Тетяна Миколаївна

Редактор Н.А. Кобилко

План 2018 р., поз. 15/

---

Підп. до друку 27.03.2018 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);  
супровідна документація. Об'єм даних 469 Кб. Тираж 30 прим.

---

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі  
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.