

**Змістовий модуль 5. Кулінарне мистецтво в контексті регіональної складової. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства**

**ТЕМА 5.2. Кулінарне мистецтво як компонент ідентичності ресторанної продукції закладів ресторанного господарства Тернопілля**

## **ПРАКТИЧНА РОБОТА**

**Тема. Вивчення регіональних особливостей кулінарного мистецтва Тернопілля. Відомі страви ресторанної кухні**

### ***Очікувані результати навчання:***

- ✓ вивчення регіональних особливостей кулінарного мистецтва Тернопілля;
- ✓ аналізувати страви локальної кухні;
- ✓ розробити страви-аналоги місцевої кухні для різних типів закладів ресторанного господарства;
- ✓ виявити кулінарні традиції в ресторанній кухні;
- ✓ застосувати

### **Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:**

- розв'язання практичних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань;
- вирішення ситуативних завдань.

## **ХІД РОБОТИ**

1. Обрати об'єкт дослідження – заклад ресторанного господарства.
2. Виконання практичних завдань.
3. Оформлення звіту практичної роботи.

## **Завдання № 1**

Проаналізувати кулінарний профіль закладу ресторанного господарства (ресторану) Тернопілля. Об'єкт вивчення обрати самостійно. Проаналізувати меню закладу ресторанного господарства (меню доставки), з фото, які б відображали презентацію продукції. Дослідження виконати за наступними аспектами:

- загальна концепція і напрямки кухні;
- наявність страв іноземних кухонь;
- наявність страв української кухні;
- застосування диверсифікації в презентації продукції;
- використання сучасних інноваційних видів теплових обробок;
- використання суперфудів у виробництві кулінарної продукції;
- наявність веганської продукції.

Зробити ґрунтовні висновки щодо кулінарного смакового профілю закладу, рівня кулінарного мистецтва.

## **Завдання № 2**

Оптимізувати задане меню обраного закладу ресторанного господарства із використанням інструментів сучасного кулінарного мистецтва. Провести «трансформацію» продукції, зазначити, що саме зазнало змін, доповнень та обґрунтувати свої рішення.

## **Завдання № 3**

Розробити авторську ідею страв шляхом внесення змін в перелік інгредієнтів, технологію, презентацію, використовуючи страви аналоги:

- закуска із сала
- вареники
- борщ

Обґрунтуйте внесені зміни. Що вас надихнуло. Звідки ви взяли ідею. Чому має сподобатися гостям.

Формати закладів:

- ресторан високої української кухні;
- рок-бар