

## ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА

Тема. **Технологія приготування, дизайн, інноваційне оформлення перших, других гарячих страв**

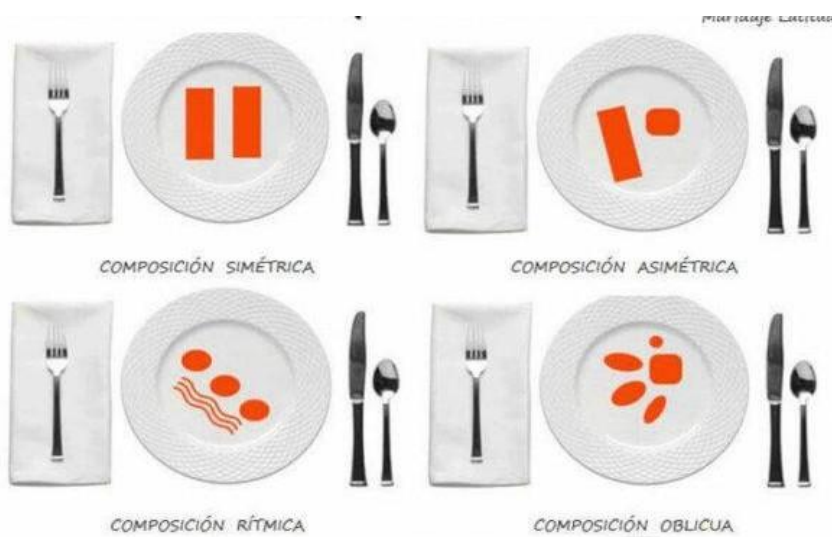
**Очікувані результати навчання:** оволодіння прийомами приготування страв та закусок; застосування навиків сучасного, дизайну та оформлення інноваційними елементами перших, других гарячих страв; оволодіння методиками оцінки якості страв при проведенні дегустації.

**Посуд та інвентарі:** каструлі різної ємкості, функціональні ємності, сковорідки, ножі, обробні дошки, лотки, сита, ваги, шумівки, лопатки, тарілки, виделки, ложки, столовий посуд.

### Завдання

1. Відповісти на питання викладача за питаннями до самостійної роботи.
2. Обґрунтувати вибір елементів оформлення, щодо страви, закуски.
3. Організувати робоче місце.
4. Відпрацювати технологію приготування страви, закуски.
5. Оформлення та презентація готової продукції.
6. Органолептична оцінка якості, естетичного оформлення, презентації.
7. Провести дегустацію приготовлених на занятті страв.

**Проаналізуйте типи композицій презентації страв та оберіть раціональну для власної страви чи закуски**





### Питання для самоконтролю

1. Які ви знаєте сучасні прийоми оформлення страв та закусок?
2. За якими критеріями підбирають елементи оформлення страви?
3. Чому необхідно враховувати параметри столового посуду для подачі?
4. Як текстура страви впливає на вибір варіанту оформлення страви?