

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

Тема 5.1. **Особливості кулінарного мистецтва Західного регіону України**

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

Тема 5.3. **Особливості формування якості продукції ресторанного господарства**

СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ

Очікувані результати навчання:

- ✓ знати особливості кулінарного мистецтва в Західному регіоні України;
- ✓ пояснити смаковий кулінарний профіль галицької кухні;
- ✓ перелічити страви локальної кухні;
- ✓ аналізувати кулінарні технологічні прийоми регіональної кухні;
- ✓ знати особливості формування якості продукції ресторанного господарства;
- ✓ пояснити показники якості продукції ресторанного господарства;
- ✓ ідентифікувати методи оцінки якості продукції.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- активна бесіда;
- вирішення ситуативних завдань;
- розв'язування практичних завдань.

Питання, винесені на обговорення

1. Особливості кулінарного мистецтва в Західному регіоні України.
2. Регіональна кухня Західної України.
3. Концептуальні ресторанный страви регіонального характеру.
4. Регіональні страви та напої Галичини.
5. Вивчення регіональних особливостей кулінарного мистецтва Тернопілля.
6. Регіональні страви та напої Галичини.
7. Локальні продукти Тернопілля. Відомі страви ресторанної кухні.
8. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства.
9. Показники якості продукції ресторанного господарства.
10. Методи оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції.
11. Контроль якості продукції ресторанного господарства.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

1. Салавеліс, А. Д. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібн./ А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. Л. Колесніченко. Вид. 2-ге, допов. Одеса : Освіта України, 2015. 366 с
2. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
3. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Київ: Грамота, 2020. 280 с.
4. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016 р. Електронний ресурс
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2176/1/2020_MR%20vivch%20disc_Slashcheva_Tehnologiya%20PRG.pdf

I рівень складності

Індивідуальні питання

1. Охарактеризувати особливості кулінарного мистецтва в Західному регіоні України.
2. Розкрити технологічні особливості регіональної кухні Західної України.
3. Описати ресторани страви регіонального характеру Тернопілля.
4. Перелічити популярні ресторани страви Тернополя.
5. Описати види теплової обробки, які найчастіше застосовуються для приготування страв регіональної кухні.
6. Органолептичні показники якості продукції.
7. Відомі страви ресторанної кухні.
8. Особливості формування якості продукції ресторанного господарства.
9. Показники якості продукції ресторанного господарства.
10. Методи оцінки якості продукції.
11. Планування та забезпечення якості продукції.
12. Контроль якості продукції ресторанного господарства.

II рівень складності

Практичні завдання

Завдання № 1

Складіть опис загальної концепції та напрямку галицької ресторанної кухні. Вкажіть використання сучасних теплових обробок, технологічних прийомів, кулінарних компонентів.

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 «кулінарну трансформацію» продукції, зазначити, що саме зазнало змін, доповнень та обґрунтувати свої рішення.

Завдання № 3

Уявіть собі, що ви шеф-кухар ресторану. Складіть опис факторів та аспектів, які формують якість продукції ресторанного господарства, а також вкажіть, що може викликати формування дефектів. Сформууйте власні висновки.

III рівень складності

Завдання № 4

Проаналізуйте перелік продукції вказані колонки. Вкажіть показники якості органолептичної оцінки якості даної продукції в таблиці 1. В таблиці 2 - дефекти органолептичної оцінки якості продукції, вказавши значні і незначні відхилення від показників якості.

Таблиця 1

Показники органолептичної оцінки якості продукції

Аспекти Продукція	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Оселедець маринований з червоною цибулею і яблуком				
Паштет печінковий з маслом і грінками				
Паста Карбонара				
Палюшки галицькі				
Стейк рі-бай (медіум)				
Котлета по-київськи				
Крем-суп гарбузовий				
Торт Павлова				
Тарт з лимонним курдом				
Львівський сирник				

Таблиця 2

Дефекти органолептичної оцінки якості продукції

Аспекти Продукція	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Оселедець маринований з червоною цибулею і яблуком				
Паштет печінковий з маслом і грінками				
Паста Карбонара				
Палюшки галицькі				
Стейк рі-бай (медіум)				

Котлета по-київськи				
Крем-суп гарбузовий				
Торт Павлова				
Тарт з лимонним курдом				
Львівський сирник				