

ТЕМИ ЛАБОРАТОРИХ ЗАНЯТЬ
з навчальної дисципліни

„ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”

Рівень вищої освіти - **бакалавр**
галузь знань – **24 Сфера обслуговування**
спеціальність – **241 Готельно-ресторанна справа**

© доц. Іжевська О. П.

Теми лабораторно-практичних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
III семестр		
1	ЛПР 1. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування страв із відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів. Приготувати страви з відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів, і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	6
2	ЛПР 2. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці риби, визначити масу напівфабрикатів з риби. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці нерибних продуктів моря, визначити масу напівфабрикатів з них. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої, тушкованої і запеченої риби (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам . Приготувати страви з нерибних продуктів моря (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам .	8
3	ЛПР 3. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів із січеної та котлетної маси. Приготувати страви з відвареного, смаженого, тушкованого і запеченого м'яса (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам. Приготувати страви з січеної та котлетної маси (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам .	8
4	ЛПР 4. Провести розрахунок сільськогосподарської птиці по визначенню кількості порцій виробів, напівфабрикатів, які виробляються із заданої кількості сировини. Приготувати страви з відвареної, припущеної , смаженої тушкованої і запеченої сільськогосподарської птиці (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	6
5	ЛПР 5. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування заправних супів. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування прозорих, солодких, холодних та інших супів. Приготувати заправні, прозорі , холодні, солодкі супи (на вибір) та	8

	органолептичну оцінку готовим стравам.	
	Всього за 4 семестр	36
6	ЛПР 6. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій соусів. Приготувати соуси (на вибір) та дати їм органолептичну оцінку.	2
7	ЛПР 7. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій, під час приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів. Приготувати страви з крупів, бобових та макаронних виробів (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	4
8	ЛПР 8. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування страв із яєць та сиру. Приготувати страви з яєць та сиру (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2
9	ЛПР 9. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування гарячих напоїв. Приготувати гарячі напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям.	4
10	ЛПР 10. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування холодних безалкогольних напоїв. Приготувати холодні безалкогольні напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям.	4
11	ЛПР 11. Провести розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок. Скласти технологічні карти та схеми. Приготувати холодні страви та закуски (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	4
12	ЛПР 12. Провести розрахунок сировини для заданої кількості солодких страв. Приготувати гарячі та холодні солодкі страви (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	4
13	ЛПР 13. Провести розрахунок необхідної кількості сировини, та визначити масу напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів. Приготувати борошняні кулінарні вироби (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	6
	Всього за 5 семестр	30
	Всього годин	66