**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №1**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного обслуговування»**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви з овочів»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Деруни (українська кухня) |
| ІІ | 1 | Картопля печена |
| ІІІ | 1 | Картопляне пюре |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №2**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного обслуговування»**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви з риби»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Риба тушкована у томаті з овочами |
| ІІ | 1 | Риба запечена в червоному соусі з грибами |
| ІІІ | 1 | Зрази рибні |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №3**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного обслуговування»**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Соуси»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Соус білий основний (українська кухня) |
| ІІ | 1 | Соус сметанний з томатом (українська кухня) |
| ІІІ | 1 | Заправка гірчична (українська кухня) |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №4**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного обслуговування»**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Перші страви»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Бульйон з птиці (українська кухня) |
| ІІ | 1 | Борщ український (українська кухня) |
| ІІІ | 1 | Солянка (українська кухня) |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №5**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного обслуговування»**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Гарячі закуски з мяса і субпродуктів»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Грудинка фарширована (українська кухня) |
| ІІ | 1 | Котлети відбивні |
| ІІІ | 1 | Печення по домашньому |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №6**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Холодні закуски»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Бутерброди закусочні канапе |
| ІІ | 1 | Оселедець під маринадом |
| ІІІ | 1 | Бутерброди зковбасою |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №7**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Холодні страви»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Салат (Грецький) |
| ІІ | 1 | Асорті овочеве |
| ІІІ | 1 | Асорті мясне |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №8**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви з овочів»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Перець фарширований |
| ІІ | 1 | Капуста тушкована |
| ІІІ | 1 | Оладки з кабачків |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №9**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви з яець»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Омлет натуральний |
| ІІ | 1 | Яешня з гарніром |
| ІІІ | 1 | Яйця зварені в мішечок |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №10**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви з сиру»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Млинчики з сиру |
| ІІ | 1 | Сирники |
| ІІІ | 1 | Пудинг з сиру |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №11**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви з сиру»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Вареники з сиру |
| ІІ | 1 | Вареники з гречаної муки сиром |
| ІІІ | 1 | Вареники з картоплею і сиром |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №12**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Солодкі страви»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Кисіль з плодів або свіжих ягід |
| ІІ | 1 | Желе багатошарове |
| ІІІ | 1 | Яблука по-київському |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №13**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Напої»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Чай з лимоном |
| ІІ | 1 | Кава чорна з морозивом(Глясе) |
| ІІІ | 1 | Кава чорна |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №14**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви і вироби з борошна»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Пиріжки у формі трикутника(листкове тісто) |
| ІІ | 1 | Тістечка пісочні з фруктовою начинкою |
| ІІІ | 1 | Профітролі |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №15**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви і закуски з овочів»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Помідори фаршировані сирною начинкою |
| ІІ | 1 | Баклажани тушковані з помідорами |
| ІІІ | 1 | Гриби в сметані |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №16**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Гарячі закуски»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Гарячі бутерброди |
| ІІ | 1 | Піца |
| ІІІ | 1 | Бутерброди на тостах |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.

**Професійно – практична підготовка**

**Комплексне кваліфікаційне завдання №17**

**з професії: «Офіціант,майстер ресторанного »**

**ІІ-курс**

**1.Технологічне приготування і подавання таких страв: «Страви і вироби з борошна»**

**2.Вимоги до якості цих страв;**

**3.Скласти технологічну картку;**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Варіант** | **№ п/п** |  |
| І | 1 | Оладки |
| ІІ | 1 | Млинчики напів фабрикат(Лисички) |
| ІІІ | 1 | Тісто для вареників |

Термін виконання 6 годин

Література:

1. В.С. Доцяк «Українська кухня» Львів, видавництво «Оріяна - нова» 1998р.
2. В.С. Доцяк «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», Київ «Вища школа» 1998р.
3. Збірник рецептур, Москва Економіка 1982р.
4. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт «Технологія приготування їжі. Київ «Факт» 2003р.
5. Я.М. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування, Львів «Афіша» 2005р.





 



 

 





