

Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Любешівський технічний фаховий коледж  
Луцького національного технічного університету»



**Виробниче навчання**  
**Методична розробка уроку на тему:**  
**«Приготування гарячих солодких страв»**  
**для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного**  
**рівня кваліфікований робітник**  
**Професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 4 розряд**

**Любешів**

УДК 641/642 (07)

X 76

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

\_\_\_\_\_ Т.П. Герасимик-Чернова

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар \_\_\_\_\_ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

Голова циклової методичної комісії \_\_\_\_\_ Т.Ф. Кравченко

Укладач: \_\_\_\_\_ Т.М. Хомич, майстер виробничого навчання

Рецензент: \_\_\_\_\_ Л.І. Корець, кандидат технічних наук, старший викладач вищої категорії.

Відповідальний за випуск: \_\_\_\_\_ Т.П.Кузьмич, методист.

Приготування гарячих солодких страв [Текст]: для здобувачів освіти II курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Т.М. Хомич – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 43с.

Методичне видання містить методичну розробку уроку виробничого навчання, перелік рекомендованої літератури. Призначене для здобувачів освіти II курсу професії «Кухар».

© Хомич Т.М. 2022

## Зміст

1. Основна частина .....	5
2. Технологічні картки.....	12
3. Контрольні тестові завдання .....	24
4. Критерії оцінювання .....	27
5. Висновки .....	41
6. Список використаних джерел літератури.....	42

## Вступ

За температурою подавання всі страви групи солодкі поділяють на гарячі (55 °С) й холодні (10-14 °С). Проте цей поділ умовний, оскільки багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки).

Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності продуктів, що входять до їх складу. В сучасній українській кухні для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. До складу деяких солодких страв входять молочні продукти — молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, багаті на білки й жири, і мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо.

У гарячому цеху на електроплиті і в жаровій шафі готують гарячі страви, гарячі і холодні напої власного виробництва, варять киселі, готують фруктові-ягідні сиропи і кип'ятять молоко для желе, мусів, самбуків. Продукти підготовляють на окремому виробничому столі, який розміщений паралельно тепловому обладнанню. Під кришкою стола (на полицях) розміщують потрібний посуд та інвентар, що не окислюється, — наплитні казани, фритюрниці, каструлі, сотейники, листи, порціонні сковороди, форми, формочки, шумівки, дерев'яні копистки, сита, друшляки, цідилки, вінчики та ін. Готові гарячі солодкі страви подають у порціонних сковородах або на десертних тарілках.

До цієї групи належать різні солодкі страви з яблук (або з додаванням яблук), бабки, фарширований чорнослив, сливи в тісті, пінники та ін.

## 1. Основна частина

### План уроку виробничого навчання

Професія:5122 Кухар

Кваліфікація 4 розряд

**Тема програми:** Приготування гарячих солодких страв

**Тема уроку:** Приготування яблук фаршированих з сиром; яблука смажені в тісті; бабка з вишень; пудинг з груш; галушки яблучні; сливи в тісті.

#### Мета уроку

**Навчальна:** практично закріпити теоретичні знання з: організації робочого місця; підбору інструментів, інвентарю, посуду; технологічного процесу приготування солодких гарячих страв. Дотримання правил санітарії та гігієни, правил техніки безпеки праці. Розвитку самостійності, вміння орієнтуватись у виробничих умовах. Проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів та готових виробів.

**Розвиваюча:** розвивати в учнів професійні навички та креативні вміння раціонального використання продуктів харчування, бережливого та економного ставлення до енергоносіїв, обладнання та інвентаря.

**Виховна мета:** виховувати в учнів відповідальність, естетичні почуття, повагу до національної кухні, прививати любов до обраної професії.

**Місце проведення:** навчально-виробнича лабораторія

**Тип уроку:** урок формування умінь та навичок.

**Матеріально-технічне забезпечення:**

**Методичне забезпечення:** підручники: "Технологія готування їжі з основами товарознавства", "Українська кухня", технологічні карти, технологічні схеми, збірник рецептур страв та кулінарних виробів 2007р.

**Посуд та інвентар:** робочі столи, розробні дошки, міксер, форми, лист кондитерський, форми для запікання, ножі кухарської трійки, кухарська голка, миски емальовані різних ємкостей, ложки, виделки, тарілки.

**Сировина:** груші свіжі, яйця, цукор, сметана, крупи манні, сухарі пшеничні, горіхи волоські, рафінована пудра, маргарин, яблука свіжі, вишні,

сливи свіжі, борошно пшеничне, молоко, кориця, масло вершкове, сир.

**Міжпредметні зв'язки:** “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”, “Охорона праці”, “Гігієна та санітарія”, “Організація виробництва та обслуговування”

## **Хід уроку**

### **I. Організаційна частина(15хв.)**

#### **1. До початку уроку:**

- а) перевірити готовність лабораторії;
- б) перевірити готовність обладнання та інвентаря;
- в) розкласти інвентар по робочих місцях;
- г) написати тему уроку на дошці.

#### **2. На початку уроку:**

- а) староста проводить шикування групи і рапортує;
- б) перевірити наявність на зовнішній вигляд здобувачів освіти.

### **II. Вступний інструктаж(40хв.)**

#### **2.1. Повідомлення теми та мети уроку;**

Ми розпочинаємо вивчення нової теми нашої програми: «Приготування гарячих страв та напоїв» Детальніше ми розглянемо на сьогоднішньому уроці тему: «Приготування гарячих солодких страв».

Мета нашого уроку навчитись готувати гарячі солодкі страви, дотримуючись правил технологічного процесу, а також оформлювати та відпускати готові страви.

#### **2.2. Актуалізація опорних знань учнів:**

А зараз пригадаємо усно, що ви вже вивчили на попередніх уроках з в/н та з «Технології приготування їжі з основами товарознавства».

#### **1. Перевірка знання:**

- а) *Перерахуйте речовини, які здатні утворювати желе;*

Желеподібної консистенції ці страви набувають завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе: крохмалю, желатину, агару, агароїду, альгінату натрію, пектинових речовин і модифікованого крохмалю, які

зв'язують воду і утворюють при охолодженні желеподібну масу. Міцність драглів залежить від кількості речовин, здатних утворювати їх, та їхнього виду, а також від режиму варіння, додержання правил зберігання. Крохмаль - рослинний полісахарид, який міститься у вигляді зерен у картоплі, бататі, зернах кукурудзи, пшениці, рисі та інших продуктах. Виробляють крохмаль картопляний, кукурудзяний, пшеничний, рисовий. У кулінарії в основному використовують крохмаль картопляний, кукурудзяний і модифікований.

**б) Які ви знаєте види киселів?**

Залежно від кількості крохмалю киселі поділяють на:

- густі,
- середньої густини,
- напіврідкі.

Густі киселі найчастіше готують молочні, рідше фруктові-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 60-80 г картопляного крохмалю.

**в) В чому полягає процес приготування желе?**

Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, охолодження його до 20 °С і розливання у форми, застигання при температурі 2-8 °С, підготовки до подавання. Готове желе розливають в охолоджені порціонні формочки, великі форми або лотки й охолоджують у холодильній шафі при температурі 2-8 °С 1-1,5 год. Перед подаванням желе виймають з формочки, опустивши її на 2-3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочки, струшують, перевертають і обережно перекладають у підготовлену креманку, на десертну тарілку, або на дзеркало. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год, оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, а згодом розм'якшується і з нього виділяється рідина.

Желе з плодів або ягід свіжих. Желатин замочують на 1-1,5 год у холодній воді. З ягід відтискають сік, а з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, вводять підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову

доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп із желатином додають ягідний сік, розливають у порціонні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8 °С протягом 1,5-2 год для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковою кількістю перевареної холодної води, вливають у сироп і проварюють 8хв при слабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують. Перед подаванням формочку з желе (на дві третини об'єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують і кладуть у креманки чи вазочку.

Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів. Желатин замочують у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промивають, знімають цедру і зачищають її від білих волокон, потім нарізують тоненькою соломкою. З лимонів (апельсинів, мандаринів) відтискають сік і зберігають його у холодильній шафі в посуді, що не окислюється. Для приготування сиропу воду доводять до кипіння, додають цукор, цедру, потім вводять набухлий желатин і, помішуючи, розчиняють його. Після чого вводять підготовлений сік, проціджують сироп, розливають у формочки й охолоджують.

На стіл подають 100-150 г на порцію з соусом, сиропом або із збитими вершками (20-30 г на порцію).

**г) Які продукти входять до складу самбуків і в чому їх відмінність від мусів;**

До складу самбуків на відміну від мусів входять **яєчні білки**, їх готують зі свіжих яблук, абрикосів, слив. Желе утворюється завдяки желатину і пектиновим речовинам, які є у цих фруктах.

**д) В чому полягає процес приготування кремів.**

**Креми** - це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса. Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності

зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань.

Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на масляні, білкові, вершково-сметанні, заварні. Креми масляні найбільш розповсюджені, їх використовують для оздоблення виробів, склеювання і змащування випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Креми білкові легкі, пишні, повітряні й тому використовуються тільки для оздоблення поверхні й заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Вершково-сметанні креми подібні за консистенцією до білкових, але завдяки підвищеній вологості, окрім оздоблення поверхні, їх використовують для пом'якшення випечених пластів при приготуванні національних виробів (перекладинці, виробів з медового і медово-горіхового тіста тощо). Заварні креми не використовують для оздоблення, оскільки вони мають нестійку консистенцію, ними склеюють випечені пласти і заповнюють порожнини випечених напівфабрикатів (наприклад, виробів із заварного тіста).

Але креми мають один недолік -- вони швидко псуються. При їх приготуванні потрібно особливо ретельно дотримуватися температурного і санітарного режиму.

**а) *Розказати послідовність підготовки яблук до запікання;***

Для запікання підходять солодкі плоди яблуні. А фрукти з яскраво вираженим кислим смаком при термічній обробці стануть ще кислі, тому їх не варто брати для приготування цієї страви. Для запікання краще вибрати запашні, соковиті плоди зеленого кольору, середнього розміру, без пошкоджень з щільною шкіркою, які швидко темніють при надрізі і містять велику кількість заліза. Для приготування в духовці добре підійдуть сорти: Макінтош, Семерінка, Антонівка, Гренні Сміт, Ранет.

Головне – щоб фрукти були не зіпсовані і не червиві. Яблука вимити

акуратно вирізати у них серцевину і трохи м'якоті. Потім наповнити їх з гіркою начинкою з горіхів і меду, помістити в вогнетривку форму і відправити в духовку. Скільки і як запікати яблука, залежить від сорту. В середньому

необхідно близько п'ятнадцяти хвилин при 180 градусах. Добре пропечені ароматні і м'які яблука перекладають по тарілочках. Подавати десерт можна і на полудень, і на вечерю.

**б) Які особливості приготування тіста для слив?**

Приготування тіста : До сирих яєчних жовтків додають цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішують і розводять молоком. Білки збивають в густу піну й обережно вводять у тісто, яке повинно мати консистенцію густої сметани.

**в) Розповісти послідовність приготування «бабки з вишень»;**

Сирі жовтки розтирають з цукром, кладуть сметану, борошно, помиті вишні (без кісточок), корицю, добре перемішують, додають збиті білки. Підготовлену масу викладають у змащену маргарином форму і запікають у жаровій шафі.

**г) Пояснити основні правила подачі пудингів;**

Пудинг сухарний. випечений у формі, нарізають на порції і відпускають в дрібних десертних тарілках. Стіл сервірують десертними приладами (ножем і виделкою). В цілому вигляді пудинг приносять на круглому мельхіоровому блюді, покритому різьбленим паперовою серветкою, потім перекладають на дрібні десертні тарілки. Соус подають окремо (гарячий абрикосовий).

### **III. Самостійна робота(4год.)**

#### ***Біжучий інструктаж***

Видається завдання для самостійної роботи учнів:

- бригада № 1 - Приготування пудингу з груш; бабка з вишень.
- бригада № 2 - Приготування яблук фаршированих сиром; слив утісті.
- Бригада № 3 - Приготування яблук смажених в тісті, галушки яблучні

Цільові обходи робочих місць. Учні виконують заплановані завдання, при обході робочих місць даю додатковий інструктаж по техніці безпеки на робочих місцях. Перший обхід.

а) майстер в/н спостерігає за правильністю організації робочих місць;

б) майстер в/н контролює доцільність і правильність користування інвентарем, обладнанням.

Другий обхід.

- а) майстер в/н корегує раціональне використання сировини;
- б) майстер в/н передбачає появу типових помилок та проводить додаткових інструктаж;
- в) майстер в/н вказує окремим учням ям на причину браку, допущену під час виконання роботи та показує , як її усунути.

Третій обхід.

- а) майстер в/н контролює хід виконання завдання;
- б) майстер в/н перевіряє якість роботи.

#### **IV. Заключний інструктаж (30хв)**

- а) проведення бракеражу готових страв;
- б) підведення підсумків;
- в) виставлення оцінок;
- г) відзначення кращих робіт здобувачів освіти;
- д) призначення чергових здобувачів освіти.

#### **V. Домашнє завдання(15хв.)**

- Оголошення теми наступного заняття.
- Підбір індивідуальних завдань кращим здобувачами освіти групи для самостійного відпрацювання нової теми.
- Прибирання робочих місць.

**2. Технологічні картки**  
**Технологічна карта**  
**Яблука фаршировані з сиром**  
 Доцяк В.С.

№ п/п	Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію,г	
		Брутто	Нетто
1.	Яблука свіжі	100	70
	для начинки:		
2.	Сир	66	65
3.	Яйця	1/5 шт.	8
4.	Цукор	15	15
	маса начинки		85
	маса напівфабрикату		155
	масса готового продукту		120
5.	сироп ягідний		30
	Вихід		120/30

**Технологія приготування**

Яблука обчищають, видаляють насіннєві гнізда, фарширують начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікають у жаровій шафі до готовності. Приготування начинки. Сир протирають, додають сирі яйця, цукор і перемішують. Перед подаванням страву поливають ягідним сиропом або солодкою підливою.

**Правила подавання**

Перед подаванням страву поливають ягідним сиропом або солодкою підливою.

### **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд:** запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору;

**Консистенція:** м'яка;

**Смак і**  
солодкий з

**запах:** кисло-  
ароматом яблук.



## Технологічна карта

### Бабка з вишень

№ 1.405 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію,г	
		Брутто	Нетто
1.	вишні свіжі	512	435
2.	борошно пшеничне	150	150
3.	Яйця	5 ½ шт.	220
4.	Цукор	175	175
5.	Сметана	150	150
6.	Кориця	5	5
7.	маргарин столовий	20	20
	Вихід		1000

### Технологія приготування

Сирі жовтки розтирають з цукром, кладуть сметану, борошно, помиті вишні (без кісточок), корицю, добре перемішують, додають збиті білки. Підготовлену масу викладають у змащену маргарином форму і запікають у жаровій шафі.

### Правила подавання

Перед подачею бабку краще повністю охолодити. Після чого нарізати на порційні шматочки та прикрасити за бажанням.

### Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд:** підсмажена золотиста кірочка, на розрізі – жовтувата.

**Консистенція:** м'яка, кірочка хрустка.

**Смак і запах:** солодкий з легкою кислинкою.



## Технологічна карта

### Пудинг з груш

№ 1.411 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1.	груші свіжі	70	51
2.	манна крупа	5	5
3.	Яйця	3/5 шт.	24
4.	Цукор	10	10
5.	Сметана	16	16
6.	сухарі пшеничні мелені	6	6
7.	цукрова пудра	1	1
8.	маргарин столовий	5	5
	Вихід		100

### Технологія приготування

Груші обчищають від шкірочки, видаляють насіннєві гнізда, подрібнюють, перемішують з манною крупою і припускають з додаванням води 4-5 хв при слабкому нагріванні. Потім охолоджують, додають цукор, збиті яйця і сметану. Одержану масу викладають у форму, змащену маргарином і посипану сухарями. Запікають у жаровій шафі 20-25 хв. При температурі 220-230 °С.

### Правила подавання

Пудинг з груш, випечений у формі, нарізають на порції і випускають у мілких десертних тарілках. Стіл сервірують десертними наборами (ножем і виделкою). Цілим пудинг приносять на круглому мельхіоровому блюді, накритому різьбленою паперовою серветкою, потім перекладають на мілкі десертні тарілки.

### **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд:** підсмажена золотиста кірочка.

**Консистенція:** м'яка.

**Смак і запах:** солодкий, з легким ароматом груш.



## Технологічна карта

### Сливи в тісті

№ 1.410, Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1.	Сливи свіжі	67	60
2.	Горіхи волоські	24	11/ 10 (смажених)
3.	Борошно пшеничне	30	30
4.	Яйця	2/5 шт.	17
5.	Молоко	13	13
6.	Сметана	5	5
7.	Цукор	3	3
8.	Сіль	0,2	0,2
9.	Олія	10	10
	Маса слив смажених		110
10.	Цукрова пудра	5	5
	Вихід		110/5

### Технологія приготування

У свіжих сливах роблять невеликий надріз, виймають кісточки, а замість них вкладають по шматочку смаженого волоського горіха.

Приготування тіста. До сирих яєчних жовтків додають цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішують і розводять молоком. Білки збивають в густу піну й обережно вводять у тісто, яке повинно мати консистенцію густої сметани.

За допомогою кухарської голки сливи занурюють у тісто, кладуть у розігрітий жир і смажать до утворення золотистої кірочки

## Правила подавання

Подають з цукровою пудрою.

## Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд:** підсмажена золотиста кірочка, на розрізі – жовті.

**Консистенція:** м'яка, кірочка хрустка.

**Смак і запах:** солодкий з легкою кислинкою



## Технологічна картка

### Галушки яблучні

В.С.Доцяк «Українська кухня»,ст.450

№ п/п	Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1	Борошно пшеничне	40	40
2	Молоко	13	13
3	Яйця	20	20
4	Яблука свіжі	80	56
5	Цукор	2	2
6	Сіль	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату		130
	Маса варених галушок		150
7	Сметана або варення	20	20
	Вихід		150/20

### Технологія приготування

Яблука обчищають від шкірочки, видаляють насіннєве гніздо і нарізують тонкими часточками, додають молоко, розтерті з цукром жовтки, збиті білки, сіль і перемішують, поступово додаючи борошно. Потім ложкою беруть тісто з шматочками яблук, викладають у киплячу, трохи підсолену воду і варять до готовності.

### Правила подавання

Подають галушки зі сметаною або варенням.

### Вимоги до якості

**Зовнішній вигляд:** правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

**Консистенція:** м'яка, із шматочками яблук.

**Смак і запах:** солодкий з легкою кислинкою



## Технологічна картка

### Яблука смажені в тісті

В.С. Доцяк «Українська кухня», ст.449

№ п/ п	Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1	Яблука свіжі	100	70
2	Цукор	3	3
3	Борошно пшеничне	20	20
4	Молоко	20	20
5	Сметана	5	5
6	Сіль	0,2	0,2
7	Жир кулінарний	10	10
	Маса яблук смажених		130
8	Цукрова пудра	10	10
9	Вихід		140

### Технологія приготування

Яблука миють, видаляють насіннєві гнізда, обчищають шкірочку, нарізають кружальцями завтовшки 0,5см і засипають частиною норми цукру. До смаження їх зберігають у холодильнику.

Для приготування рідкого тіста (кляр) жовтки сирих яєць, відокремлені від білків, з'єднують із сіллю, цукром, що залишився, сметаною, борошном, ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять у тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі.

Для фритюру жир нагрівають до температури 160 С. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурюють у тісто (кляр) і швидко кладуть у фритюр, що кипить. Яблука смажать до утворення золотистої. Добре

підсмаженої кірочки (3-5хв), виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру.

### **Правила подавання**

Перед подаванням смажені яблука викладають на десертну тарілку або блюдо, накриті паперовою серветкою, посипають зверху цукровою пудрою.

### **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд:** поверхня золотиста, а всередині – біла.

**Консистенція:** ніжна, кірочка хрустка.

**Смак і запах:** смак яблук кисло-солодкий, тіста-солодкуватий.



## **Контрольні тестові завдання з теми:**

### **«Технологія приготування солодких страв і напоїв».**

**1. Солодкі страви називають десертними, тому, що їх подають наприкінці:**

- а) обіду;
- б) вечері;
- в) усі варіанти відповіді вірні.

**2. За температурою подавання солодкі страви поділяють на:**

- а) гарячі (55 градусів);
- б) холодні (10 – 14 градусів);
- в) усі варіанти відповіді вірні.

**3. До субтропічних плодів відносять:**

- а) банани і ананаси;
- б) гранати і інжир;
- в) ренклюд і угорку.

**4. За будовою ягоди поділяють на:**

- а) справжні і несправжні;
- б) складні;
- в) усі варіанти відповіді вірні.

**5. До складних ягід належать:**

- а) малина і ожина;
- б) суниця і полуниця;
- в) агрус і чорниця..

**6. Найпоширенішою солодкою стравою в народній українській кухні є:**

- а) мус;
- б) самбук;
- в) узвар..

**7. До солодких драгледоподібних страв належать:**

- а) пудинг;
- б) мус;

в) узвар.

**8.Для приготування солодкої страви «Білосніжка і сім гномів», підготовлений чорнослив фарширують:**

а) курагою;

б) варенням;

в) горіхами підсмаженими.

**9.До кісточкових горіхоплідних належать:**

а) ліщина і фундук;

б) мигдаль і фісташки;

в) усі варіанти відповіді вірні.

**10.Для приготування 1 кг киселю середньої густини беруть:**

а) 35 – 50г картопляного крохмалю;

б) 55 – 65г картопляного крохмалю;

в) 20 – 30г картопляного крохмалю.

**11.Для приготування 1кг желе, згідно рецептури, беруть:**

а) 15г желатину;

б) 30г желатину;

в) 20г желатину.

**12.Готове желе зберігають на холоді:**

а) не більше 12 годин;

б) не більше 24 годин;

в) не більше 36 годин.

**13.До складу самбуків, на відміну від мусів, відповідно до рецептури, входять:**

а) яєчні білки;

б) сметана 36% жирності;

в) агароїд.

**14. Пінники – гарячі, пухкі солодкі страви, до рецептури яких входить:**

а) збитий у густу піну білок сирих яєць;

б) яєчно-сметанна суміш;

в) кукурудзяний крохмаль.

**15. Щоб закріпити структуру збитих білків, наприкінці збивання необхідно додати:**

а) цукрову пудру;

б) лимонний сік;

в) сіль.

**17. До гарячих солодких страв належать:**

а) яблука печені і яблука з рисом;

б) пудинги рисовий і сухарний;

в) усі варіанти відповіді вірні.

**18. Подають гарячі солодкі страви при температурі:**

а) 50 – 55 градусів;

б) 60 – 65 градусів;

в) 70 – 75 градусів.

## Критерії кваліфікаційної атестації випускників

### Професія – 5122 Кухар

### Кваліфікація – 4 розряд

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування	2	Учень (слухач) зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок, приготуванні напівфабрикатів для соусів та

	<p>напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.</p>		<p>супів, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабрикатів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації</p>
3	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, борошняних та овочевих пасеровок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.</p>	3	<p>Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології. Без</p>

			присвоєння кваліфікації.
4	<p>Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.</p>	4	<p>Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. За допомогою майстра складає інструктивно– технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація</p>

			присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	<p>Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача.</p>	5	<p>Учень (слухач) виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та</p>

	Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.		енергоресурси. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити	6	Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м'яса, супи, закуски, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.

	ВИСНОВКИ.		
7	<p>Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>	7	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування супів, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної</p>

			роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації
8	<p>Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку.</p>	8	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів, супів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв з риби та м'яса. Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Усвідомлено</p>

	У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.		користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна,	9	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробках з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується

	<p>логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.</p>		<p>довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
<b>10</b>	<p>Учень (слухач) володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє</p>	<b>10</b>	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно</p>

	<p>глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>		<p>користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
<b>11</b>	<p>Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування</p>	<b>11</b>	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового,</p>

<p>страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з, дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>прісного, здобного тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час</p>
--	---

			навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.
12	Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло	12	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі,

<p>користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них. Учень є учасником та переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>
---	--

## Таблиця оцінювання практичних робіт бригад

<b>№ з/п</b>	<b>Дотримання правил техніки безпеки</b>	<b>Дотримання норми робочого часу</b>	<b>Організація робочого місця</b>	<b>Дотримання санітарних вимог до робочого місця</b>	<b>Дотримання вимог технологічної послідовності та технології приготування страв</b>	<b>Смакові якості страв</b>	<b>Правила відпуску страви</b>	<b>Всього</b>

## Висновок

Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Солодкі страви звичайно, подаються наприкінці обіду. Вони завершують процес прийому їжі, викликаючи почуття задоволення їжею, насичення. Жоден святковий стіл не обходиться без солодких страв, вони прикрашають стіл і вимагають вмілого оформлення. Для цього використовують різні форми й інвентар. Продукти, що входять до складу солодких страв, дають можливість створити дуже красиві за формою й кольору композиції.

Основу всіх солодких страв складає легко засвоюваний цукор, за рахунок якого організм споживає третину всіх вуглеводів. Відповідно до фізіологічних норм споживання цукру не повинне перевищувати 110 — 120 г за добу, тому що надмірне споживання його може викликати порушення обміну речовин, діяльності підшлункової залози, привести до ожиріння. Крім того, надлишок цукру гальмує виділення підшлункового соку, тому солодкі страва рекомендується подавати через кілька хвилин після основних страв обіду.

Харчова цінність солодких страв визначається тими продуктами, що входять у їхній склад. У рецептуру багатьох солодких страв входять такі продукти, як ягоди, фрукти у свіжому, сушеному, консервованому вигляді, молоко, вершки, яйця, борошно, крупа, сметана, ароматичні речовини. Широке розмаїття використовуваної сировини дозволяє приготувати страви різної калорійності, з неоднаковим змістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і вдало сполучити їх з іншими стравами меню відповідно до вимог раціонального харчування.

## Використана література

1. В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів. Оріяна Нова.1998р.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. А.С.К.2005р.
3. Л.І. Винокурова «Основи охорони праці» Київ.2001р.
4. Л.І. Антонєць, О.М. Куба,Л.Я. Старовойт. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва». Київ. 2003р.
5. Т.М.Горпинко «Навчальний посібник «Лабораторно – практичних робіт з кулінарії»». Львів. Світ. 1996р.

Приготування гарячих солодких страв [Текст]: для здобувачів освіти II курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Т.М. Хомич. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2022р – 43с.

Комп'ютерний набір і верстка : Т.М. Хомич

Редактор: Т.М. Хомич

Підп. до друку \_\_\_\_\_ 2022 р. Формат А4.

Папір офіс. Гарн.Таймс. Умов.друк.арк. 10,5

Обл – вид.арк. 3,4. Тираж 15 прим



