

ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

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.

| № п/п | Тема | Короткий зміст | Кількість годин |
|-------|---|---|-----------------|
| 1 | Вступ. <u>Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.</u> | Харчова промисловість України. Минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки. Стадії технологічного процесу виробництва на ПРГ. | 4 |
| 2 | <u>Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво</u> напівфабрикатів з них. | Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, плодкових овочів, консервованих овочів та грибів. | 4 |
| 3 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.</u> | Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової обробки. | 4 |
| 4 | <u>Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво</u> напівфабрикатів з них. | Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби . Організація обробки риби. Обробка і використання рибних харчових відходів. | 4 |
| 5 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.</u> | Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби. | 4 |
| 6 | <u>Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво</u> | Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і | 4 |

| | | | |
|----|---|---|-----------|
| | <u>напівфабрикатів з нього.</u> | обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування м'ясних напівфабрикатів. | |
| 7 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясо-продуктів.</u> | Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів, їх технологічне призначення. | 4 |
| 8 | <u>Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.</u> | <u>Значення птиці у харчуванні людини. Способи заправлення птиці та дичини.</u> | 4 |
| 9 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.</u> | Теоретичне обґрунтування, класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці. | 4 |
| 10 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску супів.</u> | Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків. | 4 |
| | <u>Всього за семестр</u> | | 40 |
| 11 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску соусів.</u> | Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції зі заданими властивостями. | 4 |
| 12 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.</u> | Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна. | 4 |
| 13 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.</u> | Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації вищеназваної продукції. | 4 |
| 14 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.</u> | Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками, їх призначення. | 4 |
| 15 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.</u> | Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості. | 4 |
| 16 | <u>Технологічний процес</u> | <u>Характеристика сировини для солодких</u> | 4 |

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| | приготування та відпуску <u>холодних страв та закусок.</u> | <u>страв. Організація процесу приготування солодких страв. Характеристика желейних речовин.</u> | |
| 17 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.</u> | Обґрунтування необхідності використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів в виробництві солодких страв і десертної продукції в закладах ресторанного господарства. | 4 |
| 18 | <u>Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.</u> | Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів. Приготування начинок. Вироби з бездріжджового тіста. | 4 |
| 19 | <u>Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі.</u> | Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Наукове обґрунтування можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства. | 4 |
| 20 | <u>Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.</u> | Основи формування харчової цінності структури та показників якості напівфабрикатів та готової продукції сировини рослинного походження. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції з овочевої сировини, теоретичне обґрунтування параметрів процесу. | 2 |
| <u>Всього за семестр</u> | | | 38 |
| <u>Всього за навчальний курс</u> | | | 78 |