ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ім. ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Перелік екзаменаційних питань
для студентів факультету Туризму
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(денної та заочної форм навчання)

Львів – 2024

Технологія продукції ресторанного господарства. Перелік екзаменаційних питань для студентів спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»/ Укл.: Іжевська О.П. 2024

Укладач: Іжевська О.П., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.

Завдання та методичні вказівки до виконання практичних робіт розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19»серпня 2024 року №__

© Іжевська О.П. 2024
© ЛДУФК ім. І.Боберського, 2024

1. Характеристика м’ясної сировини.
2. Класифікація м’яса за видом забійної худоби..
3. Класифікація м’яса за статтю, віком.
4. Класифікація м’яса залежно від вгодованості тварин.
5. Класифікація м’яса залежно від термічного стану.
6. Технологічні операції кулінарної обробки м’яса яловичини.
7. Технологічні операції кулінарної обробки м’яса свинини.
8. Напівфабрикати з яловичини.
9. Напівфабрикати з свинини.
10. Напівфабрикати з баранини.
11. Вимоги до якості напівфабрикатів і терміни їх реалізації.
12. Січена натуральна маса. Напівфабрикати з неї.
13. Субпродукти і напівфабрикати з них.
14. Класифікація м’яса птиці.
15. Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці.
16. Кулінарна обробка дичини.
17. Види напівфабрикатів з птиці.
18. Теплова обробка птиці в цілому вигляді.
19. Приготування порційних напівфабрикатів з птиці.
20. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів з птиці.
21. Класифікація супів.
22. Загальна схема технологічного виробництва супів.
23. Приготування бульйонів.
24. Приготування овочів пасерованих.
25. Приготування буряка тушкованого.
26. Асортимент і технологія приготування борщів.
27. Асортимент і технологія приготування капусняків.
28. Асортимент і технологія приготування розсольників.
29. Асортимент і технологія приготування супів картопляних, з крупою, бобовими і макаронами.
30. Асортимент і технологія приготування супів-пюре.
31. Асортимент і технологія приготування супів прозорих.
32. Асортимент і технологія гарнірів до супів.
33. Асортимент і технологія приготування супів молочних.
34. Асортимент і технологія приготування холодних супів.
35. Асортимент і технологія приготування солодких супів.
36. Яка продовольча сировина і які харчові продукти забороняється приймати для використання на підприємствах ресторанного господарства?
37. Як змінюється температура варильного середовища в процесі приготування багатокомпонентних супів? Як це впливає на тривалість приготування супів?

38. З яких послідовних операцій складається механічна обробка овочів? Призначення цих операцій.
39. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для використання цілою.
40. Назвіть способи, що застосовують при приготуванні напівфабрикатів з риби?

41. При якій температурі й вологості повітря зберігають овочі, сухі продукти, м'ясо, рибу, молочно-жирові продукти?
42. Опишіть спосіб теплової обробки припускання при поверхневому нагріванні продуктів.
43. Складіть технологічну схему обробки перцю для фарширування.
44. Складіть технологічну схему розбирання лускатої риби на чисте філе.
45. Для чого рибу панірують?

46. Назвіть ознаки доброякісності охолоджених м'яса і риби.
47. Опишіть спосіб теплової обробки тушкування при поверхневому нагріванні продуктів. Що таке гідромодуль?
48. Форми нарізування картоплі та її кулінарне використання.
49. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для нарізування на кругляки.
50. Чим відрізняється січена натуральна маса від котлетної?

51. Назвіть кінцевий продукт механічної і гідромеханічної обробки сировини на підприємствах ресторанного господарства? Перерахувати стадії механічної і гідромеханічної обробки сировини.
52. Опишіть спосіб теплової обробки пасерування при поверхневому нагріванні продуктів.
53. Які способи застосовують при нарізуванні овочів соломкою, бочечками, зірочками. Опишіть процес нарізування.
54. Складіть технологічну схему обробки риби з хрящовим скелетом.
55. Наведіть класифікацію нерибних продуктів морського промислу.

56. У чому полягають вимоги до облаштування продовольчого складу підприємства ресторанного господарства?
57. Опишіть спосіб теплової обробки смаження з невеликою кількістю жиру при поверхневому нагріванні продуктів.
58. В якій послідовності обробляють картоплю на лінії ПЛСК.
59. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для фарширування.
60. За термічним станом рибу поділяють на…

61. Мета та способи теплової кулінарної обробки продуктів.
62. Опишіть спосіб теплової обробки з повним зануренням продукту в жир при поверхневому нагріванні продуктів.
63. Форми нарізування моркви та її кулінарне використання.
64. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для використання цілою.

65. Для чого котлетну масу вибивають?
66. За якої температури і скільки часу зберігають холодні закуски й холодні солодкі страви на підприємствах ресторанного господарства?
67. Опишіть спосіб теплової обробки у напівфритюрі при поверхневому нагріванні продуктів.
68. Форми нарізування буряка та його кулінарне використання.
69. Складіть технологічну схему розбирання лускатої риби на чисте філе.
70. Умови зберігання рибних напівфабрикатів.

71. Яке технологічне обладнання застосовують для поточного зберігання готової гарячої їжі на підприємствах громадського харчування?
72. Опишіть спосіб теплової обробки на розігрітій металевій поверхні без жиру при поверхневому нагріванні продуктів.
73. Обробка капустяних овочів та їх кулінарне використання.
74. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для нарізування на кругляки.
75. Показники якості охолодженої риби.

76. Яку готову кулінарну продукцію не можна залишати для реалізації на другий день на підприємствах ресторанного господарства?
77. Опишіть спосіб теплової обробки запікання і випікання продуктів при поверхневому нагріванні продуктів.
78. Обробка цибулевих овочів та їх кулінарне використання.
79. Складіть технологічну схему обробки риби з хрящовим скелетом.
80. Показники якості мороженої риби.

81. У чому полягають правила реалізації готової їжі, що залишилася від учора?
82. Опишіть спосіб теплової обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.
83. Обробка гарбузових овочів та їх кулінарне використання.
84. Складіть технологічну схему розбирання лускатої риби на чисте філе.
85. Назвіть способи, що застосовують при приготуванні напівфабрикатів з риби?

86. Перелічіть основні методи і прийоми організації споживання їжі на підприємствах ресторанного господарства.
87. Опишіть спосіб об'ємного нагрівання теплової кулінарної обробки.
88. Як обробляють гриби та їх кулінарне використання.
89. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для фаршірування.
90. Які напівфабрикати готують із січеної натуральної та котлетної маси?
91. Перерахувати стадії технологічного процесу виробництва продукції.
92. Опишіть комбінований спосіб теплової кулінарної обробки.
93. Обробка томатних овочів та їх кулінарне використання.
94. Складіть технологічну схему обробки лускатої риби для використання цілою.

95. Для приготування яких страв використовують нерибні продукти морського промислу?
96. Що називають напівфабрикатом високого ступеня готовності?
97. Що називають припусканням?
98. Чому не можна використовувати свіжий пшеничний хліб при приготуванні рибної котлетної маси.
99. Який процес називають технологічним?
100. Цехи поділяються на 4 структури. Опишіть їх.
101. Перелічіть асортимент яєчних продуктів.
102. Що називають напівфабрикатами?
103. Що називають процесом варіння?
104. Які інгредієнти входять до складу котлетної маси з риби?
105. Що називають сировиною?
106. Перелічіть асортимент круп.
107. Які інгредієнти входять до складу натуральної січеної маси з риби?
108. Що називають кулінарним виробом?
109. Що називають основним способом смаження?
110. Чому не варто використовувати житній хліб для приготування рибної котлетної маси?
111. Що називають стравою?
112. Що називають смаженням у фритюрі?
113. Чому для приготування рибної котлетної маси потрібно використовувати пшеничний хліб без скоринки?

114. Що називають підприємством масового харчування?
115. Що називають пасеруванням?
116. У якій паніровці потрібно панірувати вироби з рибної котлетної маси? Чому?
117. Технологія приготування бульйону м’ясного прозорого.
118. Які підприємства називають заготівельними?
119. Що називають тушкуванням?
120. Який термін зберігання рибних напівфабрикатів?
121. Які підприємства називають доготівельними?
122. Що називають запіканням?
123. Які відходи називаються рибними харчовими?
124. Описати використання кисломолочного сиру.
125. Описати значення страв з м’яса.
126. Які ви знаєте види спецій? Опишіть їх коротко.
127. Описати технологію приготування картопляного пюре.

128. Описати правила варіння м’яса.
129. Опишіть, що називають свіжим, пастеризованим і стерилізованим коров’ячим молоком?
130. Охарактеризувати страви з круп.
131. Описати правила смаження м’яса великими шматками.
132. Охарактеризуйте холодні супи.
133. Опишіть правила смаження м'яса натуральними порціонними шматочками.
134. Опишіть значення холодних закусок у харчуванні.
135. писати підготовку бобових до варіння.
136. Описати асортимент борщів і та особливості їх приготування.
137. Описати правила припускання овочів.
138. Описати технологію приготування капусняку запорізького.
139. Описати правила тушкування овочів.
140. Технологія приготування солянки м’ясної збірної.
141. Описати правила варіння яєць.
142. Описати правила варіння риби.
143. Описати обробку яєць перед використанням.
144. Описати технологію приготування розсольнику домашнього.
145. Описати правила запікання овочів.
146. Описати обробку меланжу перед використанням.
147. Описати технологію приготування юшки селянської з крупою.
148. Описати підготовку сухого яєчного порошку перед використанням.
149. Описати значення страв з риби.

Рекомендована література

Основна:

1. Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства /О.Іжевська.- Львів : ЛДУФК ім.І.Боберського, 2020. – 380 с.

2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в'сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008.-384 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. - 848 с.

4. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. - 537с.

5. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132 с.

6. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С.,Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій

харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006.-640 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982. - 720 с.

8. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.

9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: "Кондор", 2003. - 506 с.

Додаткова:

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Навч посіб.-Л.:”Оріана-Нова”,1998.-560 с.
2. Питание для всех / [Под общ. ред. А.И.Кочерги]. - К.: "Реклама", 1978. - 296 с.
3. Губа Н. И., Лазарев Б. Г. Кулинария: Справочное пособие. - К.: Вища школа, 1987.-263с.
4. Новоженов Ю. М. Кулинарная характеристика блюд. - М.: Высшая школа, 1987. – 256 с.
5. Шалимов С. А., Губа Н. И., Вировец Р. Б. Кулинария. - К.: Вища школа, 1979.- 424с.
6. Періодичні видання. Журнали: 1. Ресторанна справа. 2. Ресторатор. 3. 4. Шеф. 5.Гурме. 6. Компаньон