

**Програмові вимоги**  
**з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

**II курс, 4 семестр**

**Змістовий модуль I. Технологічний процес виробництва продукції**  
**ресторанного господарства**

**Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції**  
**ресторанного господарства**

1. Зміст і завдання дисципліни.
2. Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.
3. Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів.
4. Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства.

**Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів.**

**Види нарізання овочів**

1. Значення овочів у харчуванні людини.
2. Класифікація овочів.
3. Виробництво напівфабрикатів з овочів.
4. Види нарізання овочів.

**Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з риби**

1. Технологічний процес механічної кулінарної обробки лускатої риби (з кістковим скелетом).
2. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом.
3. Виробництво напівфабрикатів з риби, із рибної натуральної січеної та котлетної мас.

**Тема 4. Виробництво напівфабрикатів з м'яса.**

**Кулінарні частини м'яса**

1. Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса.
2. Кулінарне розбирання м'яса.

3. Виробництво напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини.

4. Виробництво напівфабрикатів з м'ясної натуральної січеної та м'ясної котлетної мас.

### **Тема 5. Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів, субпродуктів**

1. Характеристика та класифікація м'яса птиці.
2. Обробка сільськогосподарської птиці.
3. Виробництво напівфабрикатів з птиці.
4. Виробництво напівфабрикатів з кроликів.
5. Обробка субпродуктів і кісток.

### **Тема 6. Теплова кулінарна обробка продуктів**

1. Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів.

2. Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки.

3. Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.

4. Теплова обробка продуктів у мікрохвильовій печі.

## **Змістовий модуль II. Технологія виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів**

### **Тема 7. Бульйони, супи заправні**

1. Значення перших страв у харчуванні та їх класифікація.
2. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих.
3. Асортимент, характеристика супів заправних.

### **Тема 8. Кулеші, супи-пюре, молочні, холодні, солодкі супи**

1. Асортимент, характеристика кулешів.
2. Асортимент, характеристика супів-пюре, супів-кремів.
3. Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів.

### **Тема 9. Соуси гарячі з борошняною пасеровкою (червоні та білі)**

1. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.
2. Асортимент, характеристика соусів із червоною борошняною пасеровкою.

3. Асортимент, характеристика соусів із білою борошняною пасеровкою.

#### **Тема 10. Соуси яєчно-масляні, на олії й оцті, солодкі, промислові**

1. Соуси яєчно-масляні та суміші масляні.
2. Соуси на олії та оцті.
3. Соуси солодкі.
4. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.

#### **Тема 11. Страви з овочів та грибів**

1. Значення страв з овочів та грибів у харчуванні.
2. Страви та гарніри з овочів.
3. Страви із грибів.

#### **Тема 12. Страви з круп, бобових та макаронних виробів**

1. Основні правила варіння каш.
2. Страви з круп.
3. Страви та гарніри з бобових.
4. Страви та гарніри з макаронних виробів.

#### **Тема 13. Страви з риби вареної, припущеної та смаженої**

1. Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки.
2. Страви із вареної риби.
3. Страви із припущеної риби.
4. Страви із смаженої риби.

#### **Тема 14. Страви тушковані, запечені із риби.**

##### **Січена натуральна та котлетна рибні маси. Страви із морепродуктів**

1. Страви із тушованої риби.
2. Страви із запеченої риби.
3. Натуральна січена, котлетна рибні маси.
4. Страви із морепродуктів.

### **III курс, 5 семестр**

#### **Тема 15. Страви варені, смажені із м'яса і субпродуктів**

1. Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки.

2. Страви варені із м'яса і субпродуктів.
3. Страви смажені із м'яса і субпродуктів.

**Тема 16. Страви запечені, тушковані із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної маси і котлетної маси**

1. Страви запечені із м'яса і субпродуктів.
2. Страви тушковані із м'яса і субпродуктів.
3. Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса.

**Тема 17. Страви з птиці, дичини і кроликів**

1. Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні.
2. Страви з птиці, дичини і кроликів.
3. Страви з кнельної та котлетної мас з птиці, кроликів.

**Тема 18. Страви з яєць, яєчних продуктів**

1. Класифікація яєць, продукти їх переробки.
2. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки.
3. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць.
4. Смажені і запечені страви з яєць та яєць.

**Тема 19. Страви із сиру свіжого**

1. Значення страв з свіжого сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру.
2. Страви варені із сиру свіжого.
3. Страви смажені та запечені із сиру свіжого.

**Тема 20. Закуси та холодні страви**

1. Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів.
2. Закуси та холодні страви.
3. Закуси та холодні страви драглеподібні, бенкетні.

**Тема 21. Гарячі закуски**

1. Характеристика гарячих закусок у кулінарії.
2. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок.
3. подача гарячих закусок.

**Тема 22. Солодкі страви**

1. Характеристика солодких страв.

2. Холодні солодкі страви.
3. Гарячі солодкі страви.

### **Тема 23. Гарячі та прохолодні напої**

1. Характеристика напоїв. Чай.
2. Кавові та кавово-молочні напої.
3. Какао і шоколад.
4. Прохолодні напої. Молочні коктейлі.

### **Тема 24. Страви з борошна**

1. Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва.
2. Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна.
3. Технологія приготування прісного тіста.

### **Тема 25. Кулінарні вироби з борошна**

1. Види розпушувачів тіста.
2. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди.
3. Технологія приготування млинців та оладок.
4. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.

### **Тема 26. Основи лікувального харчування**

1. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів.
2. Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.
3. Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування.

### **Тема 27. Технологія виробництва кондитерських виробів із бездріжджового, дріжджового, прісного здобного тіста**

1. Класифікація бездріжджового тіста.
2. Кондитерські вироби із тіста дріжджового.
3. Кондитерські вироби із здобного прісного тіста.

### **Тема 28. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів**

1. Групи оздоблювальних напівфабрикатів. Сиропи.
2. Креми.
3. Помадки, пряникові глазури, білково-малювальні та цукрово-желатинові пластичні маси.
4. Мастики, марципани, посипки, прикраси з шоколаду.

### **Тема 29. Технологія виробництва кондитерських виробів з тіста пісочного, бісквітного та білково-повітряного**

1. Тісто пісочне.
2. Тісто бісквітне.
3. Тісто білково-повітряне.

**Тема 30. Технологія виробництва кондитерських виробів  
з тіста заварного, прісного литкового та мигдального**

1. Тісто заварне.
2. Тісто прісне листкове.
3. Тісто мигдальне.