ПИТАННЯ ДО ЕКЗАМЕНУ З ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Що означає технологічний процес закладу ресторанного господарства? Що включають стадії технологічного процесу?
2. Основні поняття – кулінарна продукція, страва, кулінарний напівфабрикат
3. Класифікація продукції ресторанного господарства
4. Способи і прийоми теплової обробки продуктів
5. Збірники рецептур продукції ресторанного господарства
6. Стандарти, технічні умови, технологічні інструкції
7. Техніко-технологічні карти
8. Як проводять контроль оцінки якості продукції на підприємствах ресторанного господарства?
9. Призначення та характеристика меню, види меню
10. Термін-дієта, завдання та принципи дієтичного харчування
11. Технологія страв для дієти №1-при виразковій хворобі шлунка розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
12. Технологія страв для дієти №2 при хронічному гастриті, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
13. Технологія страв для дієти №5 при захворюваннях печінки та жовчного міхура, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
14. Технологія страв для дієти №7 при захворюваннях нирок, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
15. Технологія страв для дієти №8 при захворюваннях ожиріння, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
16. Технологія страв для дієти №9 при захворюваннях цукрового діабету, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
17. Технологія страв для дієти №10 при захворюваннях серцево судинної системи, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
18. Технологія страв для дієти №15 при різних захворюваннях без порушень з боку травної системи, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
19. Асортимент та особливості приготування заправних супів
20. Основні аспекти дитячого харчування
21. Технологія холодних став і закусок
22. Гарячі напої. Технологія приготування, правила подачі
23. Класифікація соусів, технологія приготування
24. Прохолодні напої. Технологія приготування, правила подачі
25. Плоди та ягоди свіжі та швидкозаморожені. Технологія підготовки та правила подачі
26. Класифікація солодких страв. Желе, муси, самбуки.
27. Гарячі закуски. Технологічні вимоги до їх приготування
28. Асортимент та особливості приготування заправних супів
29. Схема кулінарного розбирання яловичої туші. Приготування напівфабрикатів
30. Нові й комбіновані способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів
31. Асортимент і технологія страв з овочів, грибів, круп та макаронних виробів
32. Напівфабрикати з риби. Подача готових страв.
33. Види тіста. Способи їх приготування
34. Характеристика дрібнокускових напівфабрикатів з м’яса.Способи їх приготування.
35. Що входить в асортимент закусок і страв з нерибних продуктів моря
36. Схема кулінарного розбирання туші свинини, баранини
37. Обробка супових продуктів. Подача готових страв
38. Характеристика порційних напівфабрикатів з м’яса
39. Технологія опарного та безопарного способу виробництва дріжджового тіста
40. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства
41. Технологія страв та кулінарних виробів з молока та сиру
42. Гарячі солодкі страви. Солодкі соуси та сиропи
43. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. Нові технології оформлення тортів.
44. Асортимент та правила подавання з фруктів та ягід (таблиця)
45. Основи технології виробництва десертних страв за групами
46. Розробка схеми приготування заправного супу «борщ український», вимоги до якості, оформлення, температура подачі
47. Технологія приготування соусу «майонез»
48. Приготування і подавання страв із січеної риби
49. Виробництво напівфабрикатів з птиці (схема)
50. Класифікація бутербродів