

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в
ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та
підприємництва
Протокол № 1
від 26 серпня 2024 р.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ “ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ”

I. Напрямок «Нове в технології виготовлення соусів»

1. Технологічні аспекти використання сучасних загусників і стабілізаторів у виробництві емульсійних соусів
2. Інноваційні технології виготовлення соусів в підприємствах РГ і харчової промисловості.
3. Сучасні напрямки виготовлення десертних соусів.
4. Аналіз асортименту та удосконалення технології виготовлення соусів на основі майонезу.
5. Аналіз використання різних видів рослинної олії у харчуванні людини, шляхи удосконалення якості продукції з неї.
6. Удосконалення технології соусів з загусниками.
7. Удосконалення технології соусів без загусників.
8. Характеристика харчових концентратів для кулінарних соусів
9. Аналіз асортименту та удосконалення технології соусів промислового виробництва.
10. Розробка рекомендацій з раціонального використання соусів промислового виробництва у виготовленні кулінарної продукції.

II. Напрямок «Раціональне використання і нові технології страв та виробів з рослинної сировини»

1. Характеристика сучасних напрямків використання овочів для страв та виробів.
2. Інноваційні технології в виробництві продукції з овочів.
3. Вплив сучасних методів обробки (механічної і теплової) на збереження харчової цінності овочів.
4. Розроблення асортименту та удосконалення технології кулінарної продукції з мало поширених овочів (топінамбур, кольрабі, десертні овочі, листові, броколі, кольорова капуста, гарбуз та інші).
5. Сучасні аспекти використання картоплі у підприємствах харчування (а також капустяних овочів, коренеплодів і т.п.).
6. Удосконалення технології та поширення асортименту виробів та страв з швидкозамороженої овочевої продукції (на прикладі *Bonduelle*,)
7. Аналіз асортименту та удосконалення технології овочевих страв в стародавній українській кухні.
8. Класичні і сучасні технології салатів і вінегретів.

III. Напрямок «Виготовлення перших страв»

1. Класичні і сучасні технології заправ очних супів.
2. Технології виготовлення напівфабрикатів для супів промислового виробництва.
3. Стародавні перші страви в українській кухні.
4. Новітні технології супових напівфабрикатів високого ступеня готовності.
5. Аналіз використання окремих інгредієнтів в виготовленні перших страв (овочів, круп, бобових, макаронних виробів і інше).
6. Розробка рекомендацій з раціонального використання супових концентратів та замороженої продукції в підприємствах харчування.

IV. Напрямок «Нове у виробництві других страв»

1. Розробка рекомендацій з використанням сучасної харчової сировини з гідробіонтів у виробництві кулінарної продукції.
2. Новітні технології страв з гідро біонтів на сучасному обладнанні.
3. Класичні і сучасні технології виготовлення страв з лускатої (безлускатої, осетрової) риби.
3. Промислові технології переробки морепродуктів (ракоподібні, молюски, іглокожі, молюски, водорості і інші) та використання їх в харчуванні людини.
4. Удосконалення технології і виготовлення страв з риби з метою підвищення їх харчової цінності
5. Нове в технології кулінарної продукції з рибних фаршів.
6. Інноваційні технології виготовлення страв з риби.
7. Вплив методів теплової обробки рибопродуктів на якісні показники страв та виробів (пароконвектомати, СВЧ, ІК, фольга, решітка, гриль, жарочні шафи та інші).
8. Розробка асортименту і технології кулінарних виробів на основі фаршу-сурімі.
10. Сучасні напрямки використання гідробіонтів для холодних і гарячих закусок.
11. Технології виготовлення страв з риби в кухнях слов'янських народів.
12. Аналіз впливу сучасних методів обробки м'ясопродуктів на якість кулінарних виробів з нього.
13. Оптимізація технологічних процесів жарки страв з м'яса (варіння, тушкування, запікання).
14. Сучасні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів промисловими засобами.
15. Сучасні напрямки виробництва м'ясних рублених виробів та шляхи поліпшення їх якості.
16. Виробництво січеної маси та технологія кулінарної продукції з нього.
17. Оптимізація процесу теплової обробки м'ясних натуральних виробів (з яловичини, свинини, телятини).
18. Обґрунтування підбору гарнірів і соусів до м'ясних страв.
19. Інноваційні технології виробництва м'ясних страв.
20. Інноваційні технології переробки м'яса сільськогосподарських птахів.
21. Обґрунтування нових способів теплової обробки м'яса птахів для поліпшення їх якості.
22. Особливості кулінарної обробки, асортимент страв з м'яса диких тварин.
23. Особливості кулінарної обробки пернатої дичини, шляхи поліпшення якості страв з неї.
24. Обґрунтування процесу виготовлення фаршированих птиці і риби.
25. Сучасні тенденції в технології вироблення паштетів з м'яса, субпродуктів, птиці, риби.

V. Напрямок «Солодкі страви і напої»

1. Раціональне використання драглеутворювачів для кулінарної і кондитерської продукції.
2. Обґрунтування технології солодких страв з пінною структурою.
3. Технологія холодних (гарячих), солодких страв з використанням харчових добавок.
4. Розробка технології солодких страв зі зниженою калорійністю.
5. Розробка технології солодких страв з підвищеним вмістом БАД.
6. Сучасний асортимент та технологія холодних (гарячих) напоїв.
7. Вплив прянощів і приправ на якість кулінарної продукції.
8. Розробка рекомендацій з використанням харчових добавок в виробництві солодких страв.

VI. Напрямок «Виготовлення виробів з тіста»

1. Аналіз впливу сировини на якість хлібобулочних виробів.
2. Сучасні напрямки розробки технологій хлібобулочних виробів зі зниженою калорійністю.
3. Інтенсифікація процесу виробництва виробів з дріжджового тіста.
4. Характеристика технології борошняних виробів з харчовими волокнами.
5. Оптимізація процесів виготовлення прісного тіста (бісквітного, листкового, заварного, пісового) та удосконалення асортименту виробів з них.
6. Сучасні технології централізованого виробництва напівфабрикатів з борошна.

7. Використання овочевих добавок в виробництві тіста і виробів з нього.

VII. Напрямок «Нове в технології страв з круп, бобових, борошна»

1. Нове в технології круп'яних виробів: використання екструзійних продуктів в підприємствах харчування.
2. Розробка рекомендацій з раціонального використання бобових у виробництві кулінарної продукції.
3. Шляхи поліпшення виробів з прісного тіста у підприємствах харчування.

VII. Напрямок «Особливості виготовлення страв в національних кухнях світу».

1. Аналіз використання спецій, прянощів в кухнях народів світу.
2. Характеристика етнографічних факторів та їх вплив на формування національних кухонь народів світу.
3. Аналіз реалізації особливостей національних кухонь в світовому просторі.
4. Характеристика особливостей національних кухонь (країн світу) та їх реалізація в сучасних умовах в Україні.

Гарант ОП «Ресторанні технології»



Юлія ГОРЯЙНОВА