

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до практичних занять і самостійної роботи з дисципліни

***ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА***

*(для студентів 4 курсу денної та 4,5 курсу заочної форм навчання
напряму 6.140101 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. БЕКЕТОВА
2016

Методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та 4,5 курсу заочної форм навчання напряму 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад. : А. С. Соколенко, І. В. Золотухіна. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 39 с.

Укладачі: канд. техн. наук, доц. І. В. Золотухіна, ас. А. С. Соколенко

Рецензент: д-р екон. наук, проф. І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол засідання № 1 від 29 серпня 2014 р.

ЗМІСТ

Вступ.	4
Характеристика та принцип проведення практичних робіт.	5
<i>Практичне заняття №1.</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів,грибів.	7
<i>Практичне заняття №2.</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з риби, рибних продуктів та нерибної водної сировини.	8
<i>Практичне заняття №3.</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.	10
<i>Практичне заняття №4.</i> Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини.	12
<i>Практичне заняття №5.</i> Технологія приготування супів.	13
<i>Практичне заняття №6.</i> Технологія приготування соусів.	15
<i>Практичне заняття №7.</i> Технологія страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.	17
<i>Практичне заняття №8.</i> Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, грибів і плодів.	18
<i>Практичне заняття №9.</i> Технологія страв та кулінарних виробів з риби і рибних продуктів, а також нерибної водної сировини.	20
<i>Практичне заняття №10.</i> Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів.	21
<i>Практичне заняття №11.</i> Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.	23
<i>Практичне заняття №12.</i> Технологія виробництва страв і кулінарних виробів з яєць та яйце продуктів.	25
<i>Практичне заняття №13.</i> Технологія виробництва страв і кулінарних виробів з молока та сиру.	26
<i>Практичне заняття №14.</i> Технологія холодних страв та закусок.	27
<i>Практичне заняття №15.</i> Технологія солодких страв.	29
<i>Практичне заняття №16.</i> Технологія напоїв.	30
<i>Практичне заняття №17.</i> Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.	31
<i>Практичне заняття №18.</i> Технологія продукції для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.	32
<i>Практичне заняття №19.</i> Технологія продукції для дитячого харчування, школярів і учнів ПТУ.	34
Список рекомендованих джерел.	36

ВСТУП

При вивченні навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» формування практичних навиків у студентів проходить під час проведення практичних та лабораторних занять, методика проведення яких направлена на розвиток творчої активності, творчості студентів і повинна відповідати Положенню про орієнтацію навчального процесу у вищих навчальних закладах (Наказ Міністерства освіти України №161, від 2.06.1993).

Мета практичних занять - надання студентам методичної допомоги по закріпленню знань з технології приготування їжі, набуття навичок роботи із Збірниками рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

Завдання складені відповідно до діючої навчальної програми з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Для виконання завдань слід керуватися нормативно - технологічною документацією:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – Київ А.С.К., 2000.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : Экономика, 1982.

3. Збірник рецептур страв для харчування школярів. – Київ : Техніка, 1987.

4. Збірник рецептур страв дієтичного харчування. – Київ : Техніка, 1989.

5. Збірник рецептур страв української кухні. – Київ : Техніка, 1992.

Рецептури і технологія приготування страв складені з урахуванням діючих норм відходів втрат під час обробки сировини.

Методичні вказівки можуть бути використані на навчальних заняттях та при організації самостійної роботи.

Характеристика та принцип проведення практичних робіт

Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організує детальний розгляд студентами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань.

Практичні заняття проводяться в навчальному кабінеті, де зручно розташовуються робочі місця студентів, вони забезпечуються необхідними законодавчо - нормативними матеріалами, навчальною та додатковою літературою, наочністю, технічними засобами навчання, комп'ютерною технікою.

Перелік тем практичних занять визначається робочою навчальною програмою дисципліни. Проведення практичного заняття ґрунтується на попередньо – підготовленому методичному матеріалі, який доцільно, на наш погляд, назвати інструктивно-методичною карткою практичного заняття. В інструктивно-методичній картці вказується: тема заняття, мета, наочність, засоби контролю, питання для проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, завдання та проблемні ситуації, які будуть вирішуватись на занятті студентами разом з викладачем і самостійно, контрольні завдання, перевірка та оцінювання знань, умінь, навичок набутих студентами на практичному занятті.

Мета практичного заняття ставиться відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики молодшого спеціаліста та навчальної програми до знань та умінь студентів, а саме вимогам до засвоєння теоретичного і практичного матеріалу, вимогам до розв'язування задач, виробничих ситуацій і передбачає навчальну, виховну і розвивальні функції. Навчальна мета полягає у спрямуванні навчальних дій студентів на досягнення вищих результатів засвоєння знань, практичних навичок та їх корекції. Щодо виховної мети, то вона передбачає виховання у студентів системності у навчальній праці, розвиток почуття відповідальності, наполегливості, цілеспрямованості, любові до майбутньої професії.

Виконання різноманітних завдань і вправ, під час практичних занять, сприяє розвитку мислення студентів, навчає порівнювати й виділяти головне, встановлювати причинно-наслідкові зв'язки тощо. При цьому розвивається самостійність, формуються навички самооцінки практичної діяльності.

Підбір наочності повинен здійснюватись із врахуванням мети заняття. При використанні наочності викладач повинен керувати процесом сприймання її студентами, направляти увагу на найбільш важливі сторони матеріалу, який вивчається, створювати умови для проявлення студентами найбільшої активності, самостійності. Важливо не перевантажувати заняття наочністю, так як надмірність вражень блокує розумову діяльність студентів.

Особливу увагу необхідно приділяти забезпеченню занять комп'ютерною технікою, законодавчими, нормативними документами, додатковою літературою.

Допоміжну роль у процесі проведення практичного заняття відіграють попередній і поточний контроль навчальних досягнень студентів з вивченої теми. Попередній і поточний контроль відіграють допоміжну роль, виконуючи діагностичну, заохочувальну й стимулюючу функції, через що оцінювання тут необов'язкове. Викладач на свій розсуд вибирає інструментарій попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів. Найбільш придатним засобом об'єктивного контролю навчальних досягнень студентів вважається тестування, яке дає змогу уникнути суб'єктивізму в оцінюванні навчальних досягнень. Проте, можливі і інші варіанти проведення попереднього контролю: за індивідуальними картками, дидактичним матеріалом, шляхом усного фронтального опитування, вирішення задач і вправ та інші.

Беручи до уваги наслідки попереднього контролю навчальних досягнень студентів, викладач ставить перед ними загальну проблему, яка повинна:

- відповідати вимогам, зазначеним у навчальній програмі щодо знань, умінь і навичок студентів;
- бути якомога повнішою;
- бути посиленою для більшості студентів.

Проблема може сформуватись, як у звичайній традиційній формі (виконання вправ, рішення виробничих ситуацій, задач), так і у вигляді тестів.

При обговоренні поставленої проблеми необхідно:

- створювати атмосферу зацікавленості кожного студента в роботі групи;
- стимулювати студентів до висловлювання власних думок без страху помилитися;
- використання під час заняття дидактичного матеріалу, який дає змогу студенту працювати із завданнями різного рівня складності за вибором;
- оцінювання діяльності студента не лише за кінцевим результатом, а й у процесі його досягнення;
- заохочування студента до пошуку власного способу роботи (вирішення ситуацій, завдань, задач та іншого), до аналізу способів роботи інших студентів і вибору найраціональнішого;
- створення педагогічних ситуацій спілкування на занятті, що дає змогу кожному студенту виявляти ініціативу, самостійність.

Для оцінювання ступеню засвоєння навчального матеріалу, здобутих практичних умінь і навичок у кінці заняття пропонується студентам розв'язання контрольних завдань. Викладачеві важливо, не тільки перевірити й оцінити кінцевий результат засвоєння навчального матеріалу всіма студентами, а й виявити, яких результатів кожен з них досяг. Це дасть можливість студентам бачити результати власного навчання, шляхом самооцінки визначити чи відповідають вони їхньому бажанню і очікуванню, чи мають бути поліпшеними.

Тому, плануючи проведення практичного заняття, викладач повинен зосереджувати увагу не лише на виборі засобів і методів навчання, а й чітко планувати форми і методи контролю результатів навчання. При цьому варто подбати, щоб на самому початку вивчення теми студентами стало відомо, який теоретичний матеріал їм треба буде засвоїти, які практичні уміння і навички здобути. Важливо також не обійти увагою поняття, факти, уміння, навички з раніше вивчених тем, а також суміжних дисциплін, якщо вони мають принципове значення для засвоєння нового матеріалу. Оцінювання якості підготовки студентів здійснюється в двох аспектах: рівень володіння теоретичними знаннями, який можна виявити в процесі усного опитування та якість практичних умінь і навичок, тобто здатність до застосування вивченого матеріалу під час розв'язування виробничих ситуацій.

Оцінки отримані студентом за практичні заняття, враховують при виставленні підсумкової оцінки з навчальної дисципліни.

Практичне заняття № 1

Тема: Технологія виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку кількості відходів, виходу напівфабрикатів, маси брутто при обробці овочів, плодів, грибів в залежності від сезону і виду сировини, яка надходить у підприємства громадського харчування.

Питання для самоконтролю

1. Чому тільки картопля, морква і буряк мають сезонні коливання норм відходів при механічній обробці?
2. Від яких факторів залежить кількість відходів овочів?
3. Шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці?
4. Які дії зав. виробництвом, якщо відходи при механічній обробці овочів перевищують нормативні?
5. Напівфабрикат «Обчищена картопля» зберігають у воді або на повітрі, в якому разі це можливо?
6. Як зберігати напівфабрикати обчищеної картоплі, моркви та інших овочів, грибів?
7. Які технологічні прийоми сприяють зниженню кількості відходів та втрат?
8. Чому при варінні картопля, морква, капуста мають різні втрати маси?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. *Визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів:*
2. Визначити масу відходів при обробці 40 кг картоплі в січні.
3. Визначити масу відходів при обробці 10 кг цвітної капусти.
4. Визначити масу відходів при обробці 4 кг моркви в лютому.
5. Визначити масу відходів при обробці 2 кг зелені петрушки.
6. Визначити масу відходів при обробці 0,5 кг шампінйонів консервованих.
7. Визначити масу відходів при обробці 2 кг грецьких смажених горіхів.
8. Визначити масу відходів при обробці 20 кг буряка у грудні.
9. *Визначення маси нетто при обробці овочів, плодів, грибів:*
8. Визначити масу нетто після обробки 10 кг моркви у жовтні.
9. Визначити масу нетто після обробки 20 кг картоплі у жовтні.
10. Визначити масу нетто після обробки 4 кг баклажанів свіжих.
11. Визначити масу нетто після обробки 2 кг цибулі зеленої свіжої.
12. Визначити масу нетто після обробки 10 кг перцю солодкого свіжого.
13. Для потреб виробництва закупили 6 кг часнику свіжого. Скільки часнику обчищеного можна використати для приготування страв?
14. Для приготування страв закуплено 3 кг ревеню свіжого. Скільки ревеню отримують після обробки?

10. Визначення маси брутто:

15. Визначити масу брутто картоплі в квітні, якщо для приготування страв у їдальні необхідно 10 кг обчищеної картоплі.

16. Визначити, скільки неочищеної картоплі треба взяти у січні для того, щоб приготувати 2 кг картоплі, смаженої у фритюрі брусочками.

17. Визначити, скільки необхідно взяти неочищеної моркви у грудні, якщо для приготування страв потрібно 4 кг обчищеної?

18. Для приготування борщу українського необхідно 1,6 кг капусти свіжої білоголової. Скільки капусти масою брутто необхідно взяти для приготування страви?

16. Визначити, скільки кропу молодого свіжого треба взяти, якщо для оформлення страв необхідно 0,5кг?

17. Визначити масу брутто картоплі у листопаді, якщо необхідно приготувати 4 кг вареної.

18. Скільки салату качаного треба взяти, якщо для приготування салатів необхідно 0,4 кг масою нетто.

19. Для приготування супів овочевих треба 1,2 кг пасерованої соломкою моркви. Скільки моркви неочищеної треба, взяти у грудні?

11. Проведення взаємозаміни продуктів для приготування страв:

24. Для подачі супів у січні необхідно 100 г зелені свіжої: кропу, петрушки; на виробництві свіжа зелень відсутня, є швидко заморожена. Скільки необхідно взяти швидко замороженої зелені?

25. Для приготування овочевих страв треба 2 кг моркви свіжої, на виробництві вона відсутня, але є морква гарнірна (консерви). Які ваші дії?

26. У меню передбачено приготування картопляного пюре до страв, але в коморі картопля відсутня, але є сухе картопляне пюре. Скільки треба взяти сухого картопляного пюре, якщо для страви потрібно 3 кг картоплі?

27. Скільки треба сушених овочів для заміни 10 кг капусти білоголової, 5кг цибулі ріпчастої?

Практичне заняття № 2

Тема: Технологія виробництва напівфабрикатів з риби, рибних продуктів та нерибної водної сировини

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку кількості відходів при кулінарній обробці риби і нерибної водної сировини, виходу напівфабрикатів, маси брутто і нетто в залежності від розміру і кулінарного використання

Питання для самоконтролю

1. Які операції по обробці риби з кістковим скелетом ви порекомендуєте залежно від кулінарного призначення та розмірів риби?

2. Які способи розморожування ви будете використовувати, якщо надійшла риба таких порід: лящ нерозібраний, сом великого розміру, філе

тріски?

3. Чому при обробці риби з хрящовим скелетом застосовують ошпарювання?

4. Як використовувати рибні харчові відходи?

5. З якою метою додають хліб у котлетну масу?

6. Яка причина деформації шматків риби при смаженні?

7. Як визначити доброякісність риби за зовнішніми ознаками?

8. Як зберігати напівфабрикати з риби: цілі тушки, порційні шматки, з котлетної маси?

9. Які способи фарширування слід використати для коропа, судака, щуки?

10. Як обробити кальмари, мідії та краби?

Аналітично-розрахункові завдання:

1.Визначення маси відходів при обробці риби різних видів та морепродуктів:

1. Визначити кількість відходів при обробці 10 кг коропа середнього розміру, короп розбирають на філе з шкірою без кісток.

2. Закуплено 20 кг осетра з головою середнього розміру. Визначити кількість відходів при розбиранні на порційні шматки з шкірою без хрящів.

3. Визначити кількість харчових відходів при обробці 4 кг скумбрії далекосхідної при розбиранні на кругляки.

4. Визначити кількість відходів при розбиранні 14 кг ляща дрібного розміру при розбиранні на філе з шкірою та ребровими кістками.

5. Визначити кількість відходів при обробці 6 кг щуки середнього розміру для фарширування.

6. Визначити кількість відходів при обробці 2 кг кальмарів (тушки).

2.Визначення маси нетто при обробці риби та нерибної водної сировини:

7. На виробництво надійшло 10 кг судака великого розміру. Визначити масу нетто, яку отримають при розбиранні на філе з шкірою та ребровими кістками.

8.Визначити масу нетто після обробки 16 кг білуги з головою середнього розміру при розбиранні на порційні шматки з шкірою без хрящів.

9. Необхідно приготувати котлети з сома дрібного розміру 4 кг. Скільки маси нетто отримають при розбиранні сома дрібного розміру на філе без шкіри та хрящів.

10. Яку масу нетто необхідно взяти для приготування салату з крабів, якщо на виробництво надійшло 0,8 кг крабів у власному соку (консерви)?

11.Визначити масу нетто щуки фаршированої дрібного розміру, якщо закуплено 8 кг риби.

3.Визначення маси бруutto риби та рибних продуктів:

12. Визначити, скільки треба закупити щуки дрібного розміру, якщо для приготування риби, смаженої кругляками треба 4 кг напівфабрикату.

13.Визначити масу бруutto сазана не розробленого великого розміру для приготування бкг фаршированого.

Користуючись табл. 29 визначаємо, що для приготування 100 г фаршированого сазана необхідно 183 г масою брутто, а для приготування 6 кг визначаємо:

14. Визначити, скільки севрюги з головою середнього розміру треба взяти для приготування 8 кг напівфабрикату порційними шматками з шкірою без хрящів.

15. Визначити закладку брутто коропа середнього розміру для приготування 2 кг філе з шкірою без кісток.

16. Визначити закладку тріски не розібраної дрібного розміру для приготування 4 кг відварної, використовується філе з шкірою та кістками.

17. Визначити скільки кальмарів морожених розібраних (тушка) з шкірою треба закупити для приготування страв, якщо вареного необхідно 1,5 кг.

Практичне заняття № 3

Тема: Технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички по розрахунку кількості відходів, напівфабрикатів, маси нетто, брутто при кулінарній обробці м'яса, м'ясних продуктів, по рішенню виробничих ситуацій

Питання для самоконтролю

1. Від чого залежить інтенсивність забарвлення м'яса окремих видів тварин та окремих частин туш?
2. Від яких факторів залежить раціональне кулінарне використання частин яловичини?
3. На підприємстві провели розморожування четвертини яловичини 3 доби при температурі 14°C в приміщенні цеху. Чи правильно провели розморожування, обґрунтувати?
4. Пояснити, чому з котлетного м'яса не рекомендується готувати порційні напівфабрикати для смаження?
5. Який вплив має жир і хліб на якість кулінарних виробів з котлетної маси?
6. Які прийоми використовують для приготування напівфабрикатів з м'яса?
7. У яких випадках корейку та грудинку повністю не обвалюють?
8. Які напівфабрикати готують з натуральної січеної маси?
9. Чому дрібно шматкові напівфабрикати, в основному, тушкують, а бефстроганов смажать?
10. Норми закладки продуктів масою брутто в рецептурах розраховані на стандартну сировину: яловичина – I категорії; баранина, козлятина – I категорії; свинина м'ясна, субпродукти (крім вим'я) – морожені.

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначення маси відходів та втрат при обробці м'яса, субпродуктів:

1. Визначити кількість відходів та втрат при обробці 40 кг свинини обрізної. Користуючись таблицею 11, визначаємо норми відходів у % - 16,6%.

2. Визначити кількість відходів при обробці 120 кг яловичини II категорії вгодованості.

3. Визначити кількість відходів при обробці 60 кг телятини.

4. Визначити кількість відходів при обробці 10 кг нирок баранячих, морожених.

5. Визначити кількість відходів при обробці 12 кг печінки ялової охолодженої.

6. Визначити масу кісток при обробці 100 кг яловичини I категорії.

2. Визначення маси нетто великошматкових напівфабрикатів та котлетного м'яса:

7. Визначити масу напівфабрикатів для смаження при розбиранні 80 кг яловичини I категорії.

8. Визначити вихід котлетного м'яса при обробці 60 кг баранини II категорії.

9. Скільки м'якоті отримають після кулінарного розбиранні 40 кг свинини м'ясної вгодованості?

10. Визначити масу нетто яловичини, призначеної для тушкування цілим шматком, при розбиранні 100 кг яловичини II категорії.

11. Скільки грудинки з ребровою кісткою отримають при розбиранні 50 кг свинини жирної?

12. Скільки м'яса вагою нетто можна використати для варіння, враховуючи кулінарне призначення частин, при розбиранні 140 кг яловичини I категорії?

3. Визначення маси бруutto м'яса при приготуванні напівфабрикатів:

13. Визначити масу бруutto яловичини II категорії для приготування 4 кг вареної.

14. Визначити закладку свинини м'ясної для приготування 10 кг смаженої цілим шматком.

15. Скільки треба взяти язика ялового мороженого для приготування 2 кг вареного?

16. Визначити масу бруutto яловичини II категорії для приготування 20 порцій піджарки (при виході 1 порції 50 г).

17. Визначити, скільки потрібно взяти баранини II категорії для приготування 40 порцій шашлику виходом 1 порції 100 г.

18. Скільки треба взяти поросят масою бруutto, щоб приготувати 5 кг вареного?

4. Визначення кількості порцій страв, які готують з туш м'яса, враховуючи кулінарне призначення частин:

19. Визначити кількість порцій гуляшу, який можна приготувати з 100 кг яловичини I категорії, якщо вихід порції 75 г.

20. Визначити кількість порцій котлет смажених, які можна приготувати з 40 кг свинини обрізної, якщо вихід 1 порції 50 г.

21. Визначити кількість порцій шніцеля натурального, якого готують з 60 кг баранини II категорії, враховуючи кулінарне призначення частин /вихід 1 порції 125 г/.

22. Скільки порцій напівфабрикату антрекоту можна приготувати з яловичої туші 140 кг II категорії, враховуючи кулінарне призначення частин /вихід 1 порції 50 г/?

23. Скільки порцій піджарки можна приготувати з 60 кг свинини м'ясної вгодованості, враховуючи кулінарне призначення частин /вихід 1 порції 100г/?

Практичне заняття № 4

Тема: Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку кількості відходів, виходу напівфабрикатів, маси нетто, бруutto, визначення кількості порцій при кулінарній обробці птиці, дичини, рішення виробничих ситуацій.

Питання для самоконтролю

1. Які види птиці надходять на підприємства харчування, спосіб їх промислового розбирання, термічний стан, категорія?

2. Із яких операцій складається технологічна схема отримання напівфабрикату «тушка птиці»?

3. Які особливості обробки та заправки пернатої дичини?

4. Назвіть напівфабрикати, які готують із філе курей.

5. Які субпродукти птиці використовують для приготування страв

6. Чим відрізняється рецептура та технологія приготування котлетної від кнельної маси?

7. Як готують напівфабрикат «котлети по-київськи»?

8. Які вимоги ставлять до якості напівфабрикатів з птиці? Норми закладки продуктів масою бруutto в рецептурах розраховані на стандартну сировину: сільськогосподарську птицю (кури, курчата, курчата-бройлери, гуси, качки, індики) — напівпотрошені II категорії, кріль — потрошений II категорії.

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначення маси відходів при обробці птиці, дичини, кролів:

1. Визначити масу оброблених печінки та шлунків при обробці 10 кг качок напівпотрошених I категорії. Відповідно до табл. 20 визначаємо загальну масу субпродуктів, у %

2. Визначити масу субпродуктів, відходів і втрат при обробці 14 кг гусей напівпотрошених II категорії.

3. Визначити масу відходів при обробці 10 кг рябчиків.

4. Визначити масу відходів та втрат при обробці 6 кг кролів I категорії.

5. Визначити маси оброблених голів, ніг, шиї при обробці 8 кг курей напівпотрошених II категорії.

2.Визначення маси нетто при обробці птиці, дичини, кролів:

6. Визначити масу обробленої тушки курки при надходженні 20кг курей потрошених II категорії.

7. Визначити масу м'якоті з шкірою при обробці 14 кг індички потрошеної I категорії.

8. Визначити масу тушки, підготовленої до теплової обробки при обробці 4 кг гусей напівпотрошених I категорії.

9. Визначити масу м'якоті при обробці 10 кг кролів I категорії.

10. Визначити масу нетто фазанів, якщо закуплено 6 кг фазанів.

11. Визначити маси м'якоті без шкіри при обробці 12 кг гусей напівпотрошених II категорії.

3.Визначення маси бруто для приготування страв:

13. Необхідно підготувати для варіння 4 кг курей, скільки треба взяти курей напівпотрошених I категорії.

14. Визначити масу бруто індички потрошеної II категорії, якщо для приготування січених котлет, необхідно 6 кг м'якоті без шкіри.

14. Визначити масу бруто куріпки білої, для приготування 10 порцій смаженої, якщо на 1 порцію потрібно 1/2шт.

15. Визначити масу бруто кролів I категорії, якщо для приготування страв потрібно 4 кг напівфабрикатів для варіння.

16. Скільки качки потрошеної I категорії треба закупити для приготування 10 кг смаженої цілими тушками?

17. Необхідно приготувати 20 порцій кроля тушкованого. Скільки кролів II категорії необхідно взяти масою бруто /якщо вихід 1 порції 100 г/?

18. Визначити масу бруто курей потрошених I категорії для приготування 40 порцій котлет січених, використовується м'якоть з шкірою, вихід 1 порції 75 г.

Практичне заняття № 5

Тема: Технологія приготування супів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунку сировини для приготування супів, рішення виробничих ситуацій

Питання для самоконтролю

1. Яке значення мають супи у харчуванні людини?
2. Обґрунтувати правила варіння бульйонів (кісткового, рибного).
3. Які основні правила приготування заправних супів?
4. Які перші страви називають борщами, їх різновиди.
5. Чим відрізняється борщ полтавський від борщу українського?
6. Які особливості приготування розсольників?
7. З якою метою у заправні супи вводять борошняну пасеровку?
8. Як готують капустак?
9. Чим відрізняються солянки від інших заправних супів?

10. В чому сутність прояснення бульйонів?
11. Назвати основні компоненти супів-пюре?
12. Пояснити необхідність варіння рисової крупи у воді при приготуванні молочного супу.
13. Що служить рідкою основою для холодних супів?
14. Дати характеристику холодного борщу.
15. Які гарніри використовують для солодких супів?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначити вихід супів, масу додаткових продуктів та гарнірів у кафе «Перлина», враховуючи II колонку та рекомендації Збірників рецептур і власний досвід: борщ український з пампушками, м'ясом, сметаною, зеленню, бульйон прозорий з профітролями; суп-пюре з плодів сушених з сметаною; окрошка м'ясна.

2. Визначити кількість цибулі зеленої масою нетто та брутто для приготування 100 порцій окрошки овочевої (розкладка №300) по I колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Вихід однієї порції 500 г.

3. Скільки спецій та солі необхідно взяти для приготування 20 порцій борщу полтавського з галушками. Вихід 1 порції 250 г по Збірнику рецептур страв української кухні(розкладка №191).

4. Скільки картоплі масою брутто треба взяти у квітні, щоб приготувати 50 порцій супу картопляного з крупою (розкладка №219) по III колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

5. Скільки свинини жирної необхідно взяти для приготування 40 порцій супу з макаронними виробами (розкладка №223) по II колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів? Вихід 1 порції 300г.

6. Скільки свіжих помідорів необхідно взяти для приготування 80 порцій розсольнику петербурзького (розкладка №208) по II колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на виробництві немає томату-пюре, а є свіжі помідори. Вихід однієї порції 500 г.

7. Визначити вихід, кількість продуктів масою брутто для приготування 50 порцій супу з яловичиною II категорії у березні, якщо на виробництві є томат-паста з вмістом сухих речовин 15%, колонка I Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

8. Визначити закладку сировини для приготування 60 порцій борщу полтавського з куркою, маса 1 порції – 250 г, кури надійшли потрошені I категорії.

9. Розрахувати набір продуктів для приготування 30 порцій солянки збірної м'ясної по колонці №1, якщо для приготування використовується томат - паста з вмістом сухих речовин 40% (вихід 1 порції – 500г).

10. Визначити закладку продуктів, необхідних для приготування 40 порцій супу селянського з крупою в січні (вихід 1 порції – 250 г), колонка №3.

11. Визначити закладку продуктів для 80 порцій супу картопляного з м'ясними фрикадельками (маса 1 порції – 500г), колонка №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

12. Розрахувати набір продуктів для приготування 40 порцій юшки-локшини домашньої по колонці №1, якщо для приготування супу використовують качки напівпоторошені I категорії, маса 1 порції 500 г.

13. Необхідно приготувати 20 порцій прозорого м'ясного супу із омлетом. Визначити закладку сировини, якщо страву готують в ресторані, маса 1 порції бульйону 300 г.

14. Визначити закладку сировини для приготування 30 порцій супу молочного з овочами в січні в їдальні технікуму, маса 1 порції – 500 г.

15. Розрахувати закладку сировини для приготування 60 порцій борщу флотського, на виробництві відсутнє томат-пюре, але є свіжі помідори, вихід 1 порції – 500 г, колонка №3.

16. Визначити закладку сировини для приготування 40 порцій супу-пюре з картоплі у грудні, якщо вихід 1 порції – 250 г, колонка №2.

17. Розрахувати закладку продуктів для приготування 40 порцій супу-пюре з картоплі у грудні, якщо вихід 1 порції – 400 г, колонка №3.

18. Зав. Виробництвом ресторану включила в меню суп із суміші сухофруктів. Скільки порцій супу з виходом 1 порції – 500 г можна приготувати, якщо є 1,2 кг крохмалю? Визначити набір продуктів для гарніру – запіканка манна.

19. Визначити набір та вагу продуктів для приготування 20 порцій окрошки овочевої у травні в загальнодоступній їдальні, якщо маса 1 порції – 250г.

20. Ви працюєте кухарем в гарячому цеху їдальні при університеті. Визначити, скільки та якої сировини потрібно взяти для приготування 60 порцій супу молочного з макаронними виробами, якщо відсутнє свіже молоко, а є сухе, вихід 1 порції – 250 г.

Практичне заняття № 6

Тема: Технологія приготування соусів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування соусів.

Питання для самоконтролю

1. Значення соусів у харчуванні.
2. Перерахувати види борошняних пасеровок.
3. Назвати мету пасерування борошна.
4. Принципи підбору соусів до страв.
5. Назвати похідні соуси від червоного основного.
6. Скласти технологічну схему приготування соусу грибного.
7. Як діляться молочні соуси в залежності від густини, їх використання?
8. Який соус готують із вершкового масла, варених січених яєць, зелені, солі, лимонної кислоти?
9. Фізико-хімічна структура соусу майонез.
10. Призначення і терміни зберігання заправок.

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Скільки соусу яблучного необхідно взяти для відпуску запіканки рисової з сиром (рецептура №420) по 2 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

2. Скільки порцій картоплі із салом і часниковим соусом можна відпустити, якщо на виробництві є 3,5 кг соусу часникового, а решта продуктів в достатній кількості? (Збірник рецептур страв української кухні)

3. Скільки салату м'ясного можна відпустити із соусом майонез, приготовленим із 2,25 кг олії по колонці 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

4. Скільки моркви необхідно взяти масою бруто для приготування соусу томатного з грибами (рецептура №849)?

5. Скільки яєць(жовтки) треба взяти, щоб приготувати 7 кг соусу майонез по колонці 2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

6. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 100 порцій філе з соусом (№826), якщо на виробництві є оцет 3%, томат-паста із вмістом сухих речовин 35%.

7. На банкет замовлено 100 порцій язика заливного. Визначити набір сировини для приготування соусу-хрону, що використовується для подачі страви.

8. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 50 порцій лангету з соусом (рецептура №827), якщо на виробництві є оцет 3%, томат-паста із вмістом сухих речовин 35%.

9. Необхідно приготувати 20 порцій страви «Котлети картопляні з грибним соусом». Яку кількість та якої сировини потрібно взяти, щоб приготувати соус грибний, якщо страву готують по 2 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

10. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 30 порцій м'яса смаженого з соусом естрагон(рецептура №835), якщо на виробництві є оцет 3%, томат-паста із вмістом сухих речовин 35%.

11. На виробництво надійшла соусна паста. Яку кількість соусної пасти необхідно для приготування червоного основного соусу, що подається до 20 порцій котлет січених з м'яса по колонці №2 Збірника рецептур?

12. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 70 порцій ескалопа з соусом(рецептура №828), якщо якщо на виробництві є оцет 3%, томат-паста із вмістом сухих речовин 35%.

13. Скільки маринаду овочевого з томатом можна приготувати в січні, якщо є 5 кг моркви в ідальні технікуму?

14. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 60 порцій нирок

смажених з соусом (рецептура №848), якщо на виробництві є оцет 3%, томат-паста із вмістом сухих речовин 35%.

15. На підприємстві є 2 кг томат-пасти з вмістом сухих речовин 40%. Скільки соусу томатного на рибному бульйоні можна приготувати по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів? До яких страв ви порекомендуєте соус?

16. Розрахувати кількість продуктів для приготування соусу по 1 колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для відпуску 90 порцій м'яса вареного (рецептура №867), якщо на виробництві є оцет 3%, томат-паста із вмістом сухих речовин 35%.

17. Яку кількість соусу грибного в приготуєте з 0,5 кг сушених грибів? Розрахуйте сировину для соусу.

Практичне заняття № 7

Тема: Технологія страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків сировини для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.

Питання для самоконтролю

1. Особливості підготовки гречаної крупи для приготування каш.
2. Якої консистенції готують каші?
3. Правила відпуску рідкої манної каші.
4. Підготовка бобових до варіння
5. Способи варіння макаронних виробів.
6. Які страви готують із макаронних виробів?
7. Правила підбору гарнірів із круп, бобових, та макаронних виробів до страв з м'яса, риби птиці.
8. Чому загусають каші в процесі зберігання?
9. Визначити назву страви по набору продуктів: крупа гречана, вода, молоко, сир, цукор, яйця, сухарі пшеничні, маргарин столовий, сметана.

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Скільки води, крупи, солі необхідно для приготування 5 кг каші рисової розсипчастої?
2. Скільки пшоняної крупи необхідно взяти для приготування 50 порцій густої каші по колонці 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?
3. Скільки гороху вареного можна отримати із 4,85 кг гороху?
4. Скільки порцій квасолі із жиром можна приготувати по колонці 2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів із 9 кг 600 г квасолі?
5. Розрахувати масу продуктів нетто для приготування 100 порцій макаронів із твердим сиром по колонці 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

6. Скільки макаронів необхідно взяти для приготування гарніру до 50 порцій яловичини тушкованої з чорносливом по колонці 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

7. Скільки порцій биточків манних можна приготувати з 5 кг крупи по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів? Розрахувати продукти для приготування та відпуску страв.

8. Розрахувати набір сировини для приготування 40 порцій страви «Квасоля з копченою грудинкою» по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

9. Скільки порцій макаронів в томаті можна приготувати по колонці №2 Збірника рецептур, якщо є 7 кг сухих макаронних виробів.

10. Скільки води, крупи, солі необхідно для приготування рідкої пшеничної каші?

11. Скільки крупи пшоняної треба взяти, щоб приготувати гарнір «Каша розсипчаста» до «Піджарки чумацької» по Збірнику рецептур страв української кухні?

12. Скільки квасолі треба взяти, щоб приготувати 10 порцій бобових з тушкованою капустою по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

13. Скільки локшини вареної можна отримати із 3 кг сухої локшини?

14. Скільки порцій запіканки рисової можна приготувати з 4 кг рису по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Визначити набір продуктів для приготування страв з даної сировини.

15. Розрахуйте сировину для приготування 80 порцій каші гречаної розсипчастої в шкільній їдальні. Обґрунтувати збільшення маси каші після варіння.

Практичне заняття № 8

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, грибів і плодів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків сировини для приготування страв з овочів залежно від сезону та кондицій сировини.

Питання для самоконтролю

1. Класифікація овочевих страв за способом теплової обробки.
2. Чому після теплової обробки овочі розм'якшуються?
3. Чим пояснити утворення клейкої маси при протиранні застиглої картоплі?
4. Чому при варці буряків додають оцет або лимонну кислоту?
5. Пояснити чому не всі овочі можна смажити сирими?
6. Назвати способи і температуру смаження овочів.
7. Визначити назву страви за муляжем та перерахувати продукти, з яких готується страва.

8. Способи відпуску рагу овочевого.
9. Перерахувати страви із запечених овочів.
10. Чим відрізняється запікання помідорів фаршированих від кабачків фаршированих?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Скільки моркви масою бруutto необхідно для приготування 10 порцій овочів припущених по колонці 3, Збірника рецептур?
2. Скільки порцій котлет із буряка можна приготувати в березні, якщо на виробництві є 5 кг буряків масою бруutto, а решта продуктів у достатній кількості, колонка 2?
3. Добрати гарнір із овочів до страви «Печінка по-строганівському», враховуючи рецептуру страви та принципу добору гарнірів до страв. Скільки гарніру необхідно приготувати для відпуску 80 порцій цієї страви?
4. Розрахувати кількість сировини масою бруutto і нетто для приготування 20 кг гарніру «Пюре з буряка» у травні, варіант перший. Дані оформити у вигляді таблиці.
5. Необхідно приготувати 20 порцій картоплі в молоці у березні. Розрахувати закладку продуктів бруutto і нетто для приготування і відпуску страви по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
6. Визначити набір продуктів для приготування 60 порцій голубців овочевих по колонці №2 Збірника рецептур. Вказати масу вареної капусти, фаршу, напівфабрикату, соусу, вихід страви.
7. На виробництво надійшов зелений горошок швидкозаморожений, 2 кг. Скільки порцій страви «Горох овочевий відварений» можна приготувати з даної сировини? Розрахувати закладку продуктів при відпуску страви із соусом сметанним.
8. Розрахувати набір продуктів для приготування 20 порцій капусти тушкованої, якщо на виробництві відсутнє томатне пюре, а є томатний сік. Яка роль борошна при приготуванні страви?
9. Визначити закладку продуктів бруutto і нетто в січні для приготування 10 порцій моркви тушкованої з рисом і чорносливом по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
10. Необхідно приготувати гарнір картопля, смажена у фритюрі до 20 порцій котлет натуральних із свинини в ресторані. Визначити набір продуктів для гарніру.
11. Закуплено 2 кг свіжих шампіньйонів. Скільки порцій грибів тушкованих з картоплею можна приготувати по колонці №2 страв та кулінарних виробів, визначити закладку продуктів для даної страви.
12. В їдальні при промисловому підприємстві необхідно приготувати 20 порцій картопляного пюре з пасерованою цибулею, на підприємстві відсутня картопля, але є сухе картопляне пюре. Розрахуйте закладку сировини для приготування страви.
13. Визначити набір сировини для приготування 40 порцій овочевого рагу в лютому по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

14. Розрахувати набір сировини для приготування гарніру «Крокети картопляні» в грудні, що використовують для подачі 20 порцій лангету, колонка №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

15. Розрахувати закладку сировини для приготування 60 порцій запіканки із капусти з соусом сметанним з томатом, колонка №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Практичне заняття № 9

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з риби і рибних продуктів, а також нерибної водної сировини

Мета: поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунків сировини різних кондицій для приготування страв з риби та нерибної водної сировини.

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає значення рибних страв у харчуванні людини?
2. Які основні правила варіння риби?
3. Поясніть, чому припущена риба смачніша ніж варена?
4. Які основні принципи підбору соусів та гарнірів до страв з риби?
5. При смаженні порційні шматки риби деформуються, яка причина?
6. Які прийоми теплової обробки використовують для риби, яка містить багато кісток?
7. Яка послідовність приготування страви «Риба в тісті»?
8. Які прийоми сприяють зміні специфічного рибного смаку та аромату?
9. Як визначити готовність страв з котлетної маси?
10. Чому кальмари слід варити не більше 5 хв?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначити закладку коропа смаженого, середнього розміру для приготування 20 порцій в їдальні технікуму.

2. Скільки фаршированої риби кусками можна приготувати з 10 кг сазана дрібного розміру?

3. Визначити набір продуктів для приготування 40 порцій страви «Риба смажена в сухарях на рашпері» з картоплею смаженою, в ресторані, якщо на виробництво надійшов лосось каспійський нерозібраний середнього розміру.

4. Кухарю шкільної їдальні необхідно приготувати 100 порцій тюфтельок рибних з рисом вареним та соусом сметанним. Розрахувати потребу у сировині.

5. До гарячого цеху їдальні надійшло 10 кг окуня непластованого кусками, призначеного для смаження. Яку кількість смаженої риби отримаєте?

6. Згідно з виробничої програми, в ресторані необхідно приготувати 40 порцій риби, запеченої у сметанному соусі з смаженою картоплею. Яку кількість сировини необхідно взяти для приготування страви, якщо на виробництво надійшов лящ нерозібраний середнього розміру?

7. Надійшло замовлення на виготовлення 12 кг судака, смаженого кругляками судака. Яку кількість судака нерозібраного дрібного розміру масою брутто і нетто потрібно для виконання замовлення?

8. Скільки порцій котлет січених можна приготувати з 6 кг мерлана середнього розміру, якщо використовується філе без шкіри, а вихід однієї порції 100г?

9. Розрахувати набір сировини для приготування 20 порцій солянки з риби на сковороді, якщо використовується севрюга з головою середнього розміру (колонка №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів).

10. Визначити набір сировини для приготування 40 порцій «Риба тушкована в томаті з овочами» з вареною картоплею по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо використовується минтай необроблений.

11. Визначити набір сировини для приготування 10 порцій рулету з риби по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо використовується щука великого розміру. Гарнір і соус підібрати самостійно.

12. Розрахувати масу нетто та масу вареної риби, якщо закуплено 6 кг окуня морського необробленого дрібного розміру.

13. Скільки порцій щуки фаршированої можна приготувати (вихід однієї порції – 100 г), якщо надійшла щука великого розміру масою 4 кг?

14. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій креветок з рисом та соусом томатним. Креветки використовуються сироморожені.

15. Згідно з виробничої програми, необхідно приготувати страву «Кальмари у сметанному соусі». Скільки порцій страви можна приготувати, якщо отримано 10 кг кальмарів (філе).

16. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій коропа смаженого з гречаною кашею і сметанним соусом по колонці № 2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо короп середнього розміру.

17. Скільки порцій січених рибних можна приготувати із 10 кг щуки дрібного розміру по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Практичне заняття № 10

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, оволодіти навичками розрахунку сировини різних кондицій м'яса для приготування страв, гарнірів та соусів до них.

Питання для самоконтролю

1. Чим цінні страви з м'яса?
2. Які зміни відбуваються в м'ясі при тепловій обробці?
3. Які основні правила варіння м'яса та м'ясних продуктів?
4. Чим пояснити процес пом'якшення м'яса після теплової обробки?

5. Правила смаження м'яса великими порційними (натуральними, панірованими) і дрібними шматками.

6. Які гарніри слід рекомендувати до страв з м'яса залежно від виду (яловичини, свинини, баранини).

7. Загальні правила тушкування м'яса, способи тушкування.

8. Які є способи відпуску біфштекса січеного будете рекомендувати?

9. Яка послідовність приготування солянки м'ясної на сковороді?

10. В яких випадках готують страви із припущеного м'яса?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Розрахувати закладку яловичини I та II категорії вгодованості вагою бруutto і нетто для приготування 20 порцій антрекоту по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

2. Визначити закладку сировини масою бруutto і нетто для приготування 100 порцій тюфтельок з рисовою кашею та сметанним соусом з томатом у їдальні при промисловому підприємстві.

3. Визначити набір продуктів для приготування 10 порцій солянки збірної м'ясної на сковороді в ресторані, якщо яловичина II категорії.

4. На виробництво надійшло 80 кг свинини обрізної. Скільки порцій піджарки можна приготувати по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, враховуючи кулінарне призначення частин.

5. Визначити закладку продуктів для приготування 40 порцій плову по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо баранина II категорії.

6. У м'ясний цех надійшло 120 кг яловичини II категорії. Скільки порцій ромштексу можна приготувати, враховуючи кулінарне призначення частин, колонка №2.

7. Необхідно приготувати, згідно з замовлення, для магазину кулінарія 12 кг смаженої свинини. Визначити масу бруutto та нетто м'яса, якщо надійшла жирна свинина.

8. Розрахувати набір продуктів для приготування 20 порцій нирок, смажених цілими, якщо надійшли нирки баранячі охолоджені, по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

9. Згідно з замовлення на банкет, необхідно приготувати 4 кг ростбіфу. Скільки яловичини II категорії треба взяти для виконання замовлення.

10. Розрахувати закладку продуктів масою бруutto і нетто для приготування 60 порцій язика вареного по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо для страви використовують язик свинячий охолоджений. Гарнір та соус підібрати самостійно.

11. У м'ясний цех надійшло 40 кг баранини II категорії. Скільки порцій баранини духової можна приготувати в їдальні, враховуючи кулінарне призначення частин.

12. Визначити закладку сировини для приготування 20 порцій лангету з помідорами в ресторані при використанні яловичини II категорії.

13. Розрахувати набір продуктів для приготування 80 порцій легенів у соусі по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. На виробництві відсутні свіжі морква та цибуля ріпчаста, але є сушені овочі.

14. Для відпуску перших страв необхідно приготувати 2 кг яловичини вареної. Скільки треба взяти яловичини I та II категорії масою бруто для приготування вареного м'яса?

15. Необхідно приготувати 40 порцій рагу з баранини в їдальні. Визначити набір продуктів для приготування даної страви, якщо баранина II категорії.

16. Визначити закладку продуктів для приготування 20 порцій ескалопу з свинини зі складним гарніром по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо використовується свинина обрізна.

17. Скільки порцій шніцелю натурального можна приготувати з обрізної свинини масою 60 кг по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, враховуючи кулінарне призначення частин?

18. Ви працюєте зав. виробництвом шкільної їдальні. Скільки порцій котлет січених можна приготувати з 80 кг яловичина II категорії, враховуючи кулінарне призначення частин.

19. Визначити закладку яловичини першої та другої категорії для приготування 20 порцій біфштексу січеного по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

20. Розрахувати закладку сировини для приготування 40 порцій бефстроганов з картоплею смаженою (із вареної) по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо надійшла яловичина другої категорії.

Практичне заняття № 11

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичних навичок розрахунку закладки сировини різних кондицій для приготування страв з птиці, дичини, кролика з гарнірами та соусами.

Питання для самоконтролю

1. Яка частина птиці вважається найціннішою?
2. Як впливає спосіб теплової обробки на втрати птиці?
3. Правила варіння птиці.
4. У чому особливість порціонування і відпуску вареної птиці?
5. Правила добору соусів до страв з птиці, дичини, кролика.
6. Правила смаження птиці (цілими тушками і порційними шматками).
7. У чому особливість смаження дрібної дичини?
8. Правила смаження котлет по – київському.
9. Які існують способи визначення готовності страв з птиці та кролика.

10. Дайте рекомендації щодо добору гарнірів до котлет січених з птиці або кролика.

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Розрахувати, скільки курей потрошених II категорії потрібно для приготування 10 кг варених.

2. Визначити закладку сировини для приготування 40 порцій качки, тушкованої у соусі по колонці № 3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на виробництво надійшли качки напівпотрошені I категорії.

3. У м'ясному цеху оброблено 20 кг курчат потрошених II категорії. Скільки порцій плову можна приготувати по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

4. Яку кількість котлет січених можна приготувати з 5 кг кроля I категорії, якщо вихід однієї порції – 100г.

5. Визначити закладку сировини для приготування 20 порцій індички з паровим соусом із грибами та рисом по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо надійшла індичка напівпотрошена I категорії.

6. Визначити масу куріпки сірої для приготування 10 порцій дичини, тушкованої з рисом по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

7. Розрахувати закладку сировини для приготування 60 порцій кролика, тушкованого в соусі з овочами по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо кріль напівпотрошений I категорії.

8. Скільки порцій биточків парових січених з курей під білим соусом з рисом можна приготувати у ресторані, якщо на виробництві є 10 кг курей потрошених.

9. Визначити набір продуктів для приготування 20 порцій птиці по-столичному із складним гарніром, по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

10. Розрахувати масу рябчика для приготування 40 порцій дичини смаженої по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

11. Згідно з замовленням необхідно приготувати 4 кг смажених гусей, 2 кг курей смажених у фритюрі. Скільки потрібно взяти гусей потрошених I категорії, курей напівпотрошених I категорії для виконання замовлення?

12. Визначити потребу у сировині для приготування 40 порцій курчат відварних з відварним рисом, соус білий з яйцем, якщо курчата надійшли потрошені II категорії, по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

13. У м'ясному цеху оброблено 10 кг індички напівпотрошеної I категорії. Скільки порцій рагу із субпродуктів можна приготувати в їдальні технікуму.

14. Розрахувати закладку сировини для приготування 30 порцій котлет з філе кроля із складним гарніром, по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

15. Визначити закладку курей потрошених I категорії для приготування 20 порцій суфле з курей.

Практичне заняття № 12

Тема: Технологія виробництва страв і кулінарних виробів з яєць та яйце продуктів

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичних навичок розрахунків норм закладки сировини в залежності від кондицій сировини, визначення виходу страв з яєць та яйцепродуктів.

Питання для самоконтролю

1. Які яйця не використовують для приготування страв в громадському харчуванні?
2. Яйця вважають цінним продуктом харчування. Доведіть це.
3. Чи змінюється температура денатурації білків яєць при нагріванні білка і жовтка або їх суміші?
4. У чому особливість варіння яєць без шкарлупи?
5. Яка тривалість варіння яєць рідких, в «мішечок», крутих?
6. В чому особливість приготування омлетів натуральних, мішаних і фаршированих?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначити набір сировини для приготування 20 порцій яєчні із салом по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
2. Розрахувати набір продуктів для приготування 10 порцій омлету мішаного з шинкою, якщо використовується сухе молоко по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
3. Визначити вихід яєчні із смаженою картоплею, якщо надійшли яйця масою 48 г по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
4. Розрахувати набір продуктів для приготування 20 порцій драчени, якщо на виробництві відсутні свіжі яйця, але є яєчний порошок.
5. Визначити вихід омлету з кашею(запеченого), якщо на виробництво надійшли яйця масою 52 г.
6. При контрольній перевірці в їдальні при промисловому підприємстві виявлено, що вихід яєчні натуральної 76 г замість 79, обґрунтувати причину, хто в даному випадку несе відповідальність?
7. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій яєчної кашки з капустою цвітною по колонці № 2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на виробництві відсутні свіжі яйця, але є яєчний порошок.
8. Визначити вихід омлету, фаршированого варенням, якщо надійшли яйця масою 50 г.
9. Розрахувати закладку сировини для приготування 40 порцій омлету з морквою (запеченого) по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів в лютому.

10. Визначити вихід однієї яєчні з сиром по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на виробництво надійшли яйця масою 43 г.

Практичне заняття № 13

Тема: Технологія виробництва страв і кулінарних виробів з молока та сиру

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунків норм закладки сировини для приготування страв з молока та сиру.

Питання для самоконтролю

1. Для харчування яких груп населення частіше використовують страви з сиру?
2. Для приготування холодних страв, який сир рекомендують використовувати – жирний, напівжирний чи знежирений?
3. Які страви відносять до варених страв з сиру?
4. З якою метою в гарячі страви з сиру додають борошно або заварену ману крупу?
5. Технологія приготування сирників по-київські.
6. Чим відрізняється склад, технологія запіканки та пудинку з сиру?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій запіканки з свіжого сиру з абрикосовим соусом по колонці № 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
2. Скільки порцій сирників по-київськи можна приготувати з 2 кг свіжого сиру? Які продукти та в якій кількості для цього потрібні?
3. Розрахувати закладку сировини для приготування 40 порцій лінових вареників з маслом вершковим по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
4. Визначити закладку продуктів для приготування 20 порцій сиркової маси з варенням по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
5. Розрахувати закладку сировини для приготування 40 порцій пудингу із сиру і повидла з яблучним соусом.
6. Визначити закладку продуктів для приготування 30 порцій сирників з морквою у січні.
7. Скільки порцій сирників можна приготувати, якщо для приготування використовують 200 г меланжу. Які продукти для цього потрібні та в якій кількості?
8. Розрахувати закладку продуктів для приготування 20 порцій крему сирного по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
9. Визначити закладку продуктів для приготування 10 порцій пудингу із сиру(вареного на пару) по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

10. Скільки порцій пончиків сирних можна приготувати з 4,25 г сиру. Які продукти потрібні для цього?

Практичне заняття № 14

Тема: Технологія холодних страв та закусок

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навичка розрахунків норм закладки сировини для приготування холодних страв і закусок в залежності від кондиції сировини, сезону та виходу страви.

Питання для самоконтролю

1. Яке значення мають холодні страви та закуски в харчуванні людини?
2. Яку температуру повинні мати гарячі та холодні закуски при подачі? Який термін їх зберігання?
3. На які групи поділяють бутерброди? В чому особливість приготування канапе?
4. Дайте характеристику способів подачі салатів та способів їх оформлення?
5. Які існують способи приготування салату з білоголової капусти? Дайте їх характеристику.
6. В чому особливості подачі салату-коктейлю?
7. Технологія приготування і подачі ікри бурякової і морквяної.
8. Проаналізуйте, чим відрізняється холодець м'ясний від м'яса заливного?
9. Які холодні страви та закуски можна приготувати з оселедця?
10. Дайте рекомендації по приготуванню та подачі яєць фаршированих.
11. Яких санітарних правил необхідно дотримуватись при приготуванні, оформленні і реалізації холодних страв та закусок?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначити набір сировини для приготування 20 порцій «Судака заливного» по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
2. На виробництво надійшло 10 кг ялової охолодженої печінки. Скільки порцій паштету можна приготувати в ресторані? Яка сировина для цього потрібно, її кількість? (вихід 1 порції - 100г).
3. Визначити набір сировини для приготування 40 порцій вінегрету (маса 1 порції 100г) у березні.
4. Розрахувати кількість язика ялового охолодженого та желатину для приготування 20 порцій страви «Язик заливний».
5. Визначити кількість продуктів для приготування 30 порцій риби під маринадом по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на виробництво надійшов короп середнього розміру.
6. Скільки яловичини II категорії потрібно для приготування 20 порцій м'яса, смаженого з гарніром по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

7. Розрахувати закладку продуктів для приготування 10 порцій філе птиці під майонезом при використанні курки потрошеної II категорії, по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. Гарнір та соус підібрати самостійно.

8. Скільки порцій голованів з окороком копчено-вареним можна приготувати, якщо закуплено окорок масою 3 кг?

9. Визначити кількість продуктів для приготування 440 порцій оселедця січеного (маса 1 порції – 100г) по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо оселедець надійшов солений напівпотрошених великий при розбирання на філе(м'якоть).

10. Розрахувати масу бруutto судака нерозібраного дрібного розміру для приготування 20 порцій риби фаршированої в ресторани.

11. Визначити закладку продуктів для приготування 40 порцій осетра під майонезом, якщо надійшов осетер середнього розміру з головою по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

12. Розрахувати масу бруutto картоплі у грудні для приготування 20 порцій салату м'ясного та 20 порцій салату столичного по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

13. Закуплено 10 кг коропа середнього розміру. Скільки порцій страви «Короп з медом» можна приготувати з даної сировини? (Збірник рецептур страв української кухні).

14. Отримано замовлення на приготування 4 кг ковбаси смаженої із свинини. Яку кількість сировини потрібно для виконання замовлення? (Збірник рецептур страв української кухні).

15. Визначити закладку сировини для приготування 40 порцій тріски гарячого копчення з гарніром та соусом, якщо надійшла тріска випотрошена без голови зі шкірою та кістками по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

16. Розрахувати закладку сировини для приготування 30 порцій салату картопляного з грибами у січні по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів (вихід однієї порції -100г).

17. Визначити масу бруutto буряка у березні для приготування 50 порцій салату з маринованого буряка з яблуками (вихід порції - 100г).

18. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій яєць під майонезом з гарніром у березні по колонці № 3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

19. Необхідно приготувати 20 порцій ікри кабачкової(вихід 1 порції – 150г). визначити закладку сировини, якщо на виробництві відсутнє томатне пюре, а є томатна паста з вмістом сухих речовин 30% по колонці № 2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

20. Отримано замовлення на приготування курки палантин для бенкету на 60 запрошених. Визначити потребу у сировині для приготування страви з гарніром та соусом.

Практичне заняття № 15

Тема: Технологія солодких страв

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку закладки сировини для приготування страв, враховуючи фактичну наявність сировини на виробництві та вихід страв, рішення інших виробничих ситуацій.

Питання для самоконтролю

1. Які вимоги висувають щодо оформлення солодких страв? Чим це зумовлено?
2. Способи подачі малини, суниць та полуниць.
3. Як готують та подають узвар?
4. Характеристика крохмалю, який може бути використаний для приготування солодких страв.
5. Від чого залежить термін варіння киселю, після введення крохмалю?
6. Технологія приготування самбуку яблучного.
7. Чим відрізняється технологія приготування желе і мусу?
8. Які технологічні прийоми використовують для надання кремам потрібної консистенції?
9. Поясніть, чому суфле подають зразу після приготування.
10. Які прийоми використовують для збереження вітамінів при приготуванні солодких страв з використанням фруктів?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Розрахувати закладку продуктів масою бруто і нетто для приготування 20 порцій груш у сиропі по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
2. Визначити закладку продуктів для приготування 20 порцій киселю із червоної смородини (по колонці №2 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, 1 порція – 150г). Від чого залежить консистенція киселів?
3. На виробництві є 200 г желатину. Скільки порцій мусу лимонного можна приготувати по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів (маса 1 порції – 100г).
4. Розрахувати закладку сировини для приготування 40 порцій самбука яблучного (маса 1 порції – 150г).
5. Визначити закладку сировини для приготування 30 порцій крему ванільного по колонці №1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів із сиропом шоколадним. Якщо на виробництві відсутнє свіже молоко, а є сухе.
6. Визначити закладку сировини для приготування 20 порцій шарлотки з яблуками з абрикосовим соусом (маса 1 порції шарлотки – 170 г, соусу - 30г).
7. Для бенкету необхідно приготувати 40 порцій морозива «Сюрприз». Розрахувати закладку сировини для приготування страви.

8. Скільки порцій страви «Яблука з рисом» можна приготувати при наявності 3000г рису?

9. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій яблук печених із збитими вершками.

10. Скільки порцій крему з апельсинами можна приготувати, якщо на виробництві є 400 г желатину (маса порції - 100г).

11. Розрахувати закладку продуктів для приготування 30 порцій пудингу яблучного з горіхами.

12. Скільки порцій повидлянки можна приготувати з 2,4 кг манної крупи (маса 1 порції – 200г). Які продукти додатково потрібні для приготування? (Збірник рецептур страв української кухні).

13. Розрахувати закладку сировини для приготування 40 порцій соложенника вишневого із соусом (Збірник страв української кухні).

14. Скільки порцій киселю можна приготувати при наявності 1,2 кг крохмалю. Маса 1 порції – 200г.

15. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій суфле горіхового з вершками.

Практичне заняття № 16

Тема: Технологія напоїв

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування гарячих та холодних напоїв.

Питання для самоконтролю

1. На які групи поділяють напої за сукупними ознаками?
2. Що зумовлює тонізуючі властивості чаю та його терпкий смак?
3. Як готують чай-заварку?
4. Як подають холодний чай?
5. Які фактори впливають на якість напоїв з натуральної меленої кави?
6. Як приготувати і подати каву по-східному?
7. Проаналізувати, чим відрізняються какао від шоколаду?
8. Технологія приготування квасу «Україна».
9. Правила та термін зберігання гарячих напоїв.

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Скільки порцій кави на молоці згущеному можна приготувати по колонці №3 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо на підприємстві є 5 кг молока цільного згущеного з цукром (консерви). Які додаткові компоненти для цього потрібні?

2. Визначити, скільки сухого чаю потрібно для приготування 20 порцій чаю з вершками в ресторані.

3. Розрахувати скільки кави чорної зі збитими вершками по-віденськи можна приготувати при наявності 9000 г вершків 35% жирності.

4. Розрахувати закладку продуктів для приготування 30 порцій какао з молоком (маса 1 порції 200г) по колонці № 2 1 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, якщо використовується сухе молоко.

5. Надійшло замовлення на виготовлення 10 порцій кави чорної з морозивом. Визначити, скільки продуктів потрібно взяти для приготування.

6. На виробництві є 400 г шоколаду. Скільки порцій шоколаду зі збитими вершками можна приготувати в ресторані, які компоненти та в якій кількості для цього потрібні?

7. Скільки порцій напою бурякового можна приготувати у лютому, якщо є 4 кг буряків(маса 1 порції – 200г) (Збірник рецептур та страв української кухні).

8. Визначити набір продуктів для приготування напою ароматного. (Збірник рецептур та страв української кухні).

9. Скільки напоїв з шипшини можна приготувати при наявності 2 кг плодів шипшини сушених? (Збірник рецептур та страв української кухні).

10. Розрахувати кількість порцій та набір продуктів для кави «Сюрприз», якщо є 2 кг кави натуральної.

11. Розрахувати кількість продуктів для приготування 20 порцій какао з морозивом у кав'ярні.

12. Закуплено 200 г зеленого чаю. Скільки чаю можна приготувати? Поясніть його лікувальні властивості?

Практичне заняття № 17

Тема: Технологія страв та кулінарних виробів з борошна

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набуття практичних навичок розрахунку норм закладки сировини для приготування страв та виробів з борошна з врахуванням кондицій сировини.

Питання для самоконтролю

1. Поясніть, що означає поняття «сильне» борошно.
2. Назвіть старовинні українські страви і кулінарні вироби з борошна.
3. Дайте характеристику видів тіста, яке використовують для приготування вареників.
4. Які існують способи формування галушок?
5. Чим відрізняється технологія приготування млинчиків та млинців?
6. Опишіть технологію приготування пісочного тіста.
7. Які існують способи формування ватрушок з різних видів тіста?
8. Як готують оладки?
9. Як приготувати локшину домашню?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Визначити кількість сировини для приготування 20 порцій вареників з м'ясним фаршем.

2. Розрахувати закладку сировини для приготування 60 порцій млинців із джемом «Млинчикові».
3. Визначити закладку сировини для приготування 30 порцій оладок з родзинками.
4. Необхідно приготувати 5 кг домашньої локшини. Визначити закладку сировини для виконання замовлення, якщо надійшов яечний порошок.
5. Скільки порцій млинчиків можна приготувати із 6 кг борошна? (враховуючи масу напівфабрикату на 1 порцію - 100г).
6. Скільки порцій вареників з повидлом можна приготувати з 5,3 кг меланжу? Які продукти для цього потрібні?
7. Розрахувати закладку сировини для приготування 50 шт. пиріжків печених з прісного здобного тіста з грибним фаршем, якщо борошно отримали з вологістю 14%.
8. Визначити витрати сировини для приготування 20 кг пісочного тіста, якщо борошно надійшло з вологістю 15,5%.
9. Ви працюєте зав. виробництвом у кафе «Пельменна». Скільки сировини потрібно взяти для приготування 200 порцій пельменів з вершковим маслом?
10. Розрахувати закладку сировини для приготування фаршу із свіжої капусти для 60 порцій вареників.
11. Скільки порцій млинців можна приготувати по колонці № 1 Збірника рецептур, якщо на виробництві є 2,5 кг молока сухого?
12. Розрахувати закладку сировини для приготування фаршу ліверного з кашею для 40 порцій млинчиків (враховуючи варіант №1).
13. Для буфету необхідно приготувати 80 порцій млинчиків-напівфабрикату(маса порції -100г). Скільки сировини для цього потрібно?
14. На виробництві є 5 кг свіжого сиру. Скільки порцій галушок можна приготувати? Яка сировина та в якій кількості потрібна для приготування?
15. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій пельменів, запечених у сметані.
16. Визначити закладку сировини для приготування 40 порцій галушок з капустою.

Практичне заняття № 18

Тема: Технологія продукції для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування страв з урахуванням вимог дієтичного харчування.

Питання для самоконтролю

1. Які принципи враховують при організації лікувального харчування?
2. Яка сировина не використовується для всіх видів дієт?

3. Які прийоми теплової обробки рекомендовано для приготування страв лікувально-профілактичного харчування?

4. Дайте характеристику щадних режимів при організації лікувального харчування.

5. Яка температура подачі страв лікувально-профілактичного харчування?

6. Опишіть технологію приготування м'ясного сиру?

7. Як готують і подають оладки з ялової печінки? До якої дієти відноситься ця страва?

8. Дайте рекомендації по організації харчування в умовах підвищеного іонізуючого випромінювання.

9. Дайте перелік страв спеціального призначення для лікувального харчування.

10. В яких дієтах обмежується вживання солі?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Розрахувати витрати сировини для приготування 20 порцій вінегрету зі сметаною у лютому (вихід 1 порції – 100г).

2. Визначити закладку сировини для приготування 40 порцій борщу з м'ясними фрикадельками (вихід 1 порції – 250г).

3. Визначити закладку для сировини для приготування 30 порцій супу-пюре з картоплі у листопаді (вихід 1 порції – 400г).

4. Скільки курей потрошених I категорії необхідно взяти для приготування та відпуску 20 порцій юшки-локшини домашньої?

5. Розрахувати закладку сировини для приготування 10 порцій страви пюре з моркви з курагою у січні.

6. Скільки сировини потрібно взяти для приготування 30 порцій кабачків, запечених під молочним соусом?

7. Скільки пшона, води та солі треба взяти для приготування 20 порцій каші розсипчастої з цибулею.

8. Розрахувати вихід омлету (вареного на пару), якщо яйця надійшли масою 52 г.

9. Визначити закладку сировини для приготування 40 порцій пудингу із свіжого сиру (запеченого) із абрикосовим соусом.

10. Розрахувати закладку сировини для приготування 15 порцій суфле рибного (парового), якщо використовується судак дрібного розміру.

11. Визначити кількість продуктів необхідних для приготування моркви, тушкованої у сметані, що використовується при відпуску 20 порцій шніцелю рибного січеного.

12. Розрахувати скільки язика ялового охолодженого треба взяти для приготування 20 порцій страви «Язик варений з соусом».

13. Визначити закладку сировини для приготування 30 порцій пудингу з яловичини, якщо використовується яловичина II категорії.

14. Скільки соусу молочного потрібно для приготування 40 порцій індички відварної? Розрахувати закладку сировини для його приготування.

15. Скільки порцій киселю із кураги (густого) можна приготувати, якщо є 2 кг крохмалю картопляного? (маса 1 порції – 200г).

16. Розрахувати закладку сировини для приготування 20 порцій пудингу яблучного з горіхами та абрикосовим соусом.

17. Розрахувати закладку сировини для приготування 60 порцій кави на молоці, якщо використовується сухе молоко (вихід 1 порції - 200 г).

18. Визначити закладку сировини для приготування 30 порцій млинчиків з капустяним фаршем запечених.

Практичне заняття № 19

Тема: Технологія продукції для дитячого харчування, школярів і учнів ПТУ

Мета: поглибити та розширити знання з теми, набути практичні навички розрахунку сировини для приготування страв з урахуванням вимог дитячого харчування для різних вікових груп.

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає значення дитячого харчування?
2. Чи впливає на раціон і режим харчування вік школярів?
3. Як впливає на організм школярів нестача вітамінів Д та С.
4. Як проводиться вітаміназація страв?
5. Охарактеризуйте особливості приготування страв для школярів молодшого віку.
6. Доведіть необхідність використання молочних продуктів та страв з них в дитячому харчуванні.
7. Які види теплової обробки рекомендують для приготування страв шкільного харчування?
8. У чому полягає особливість організації харчування учнів ПТУ?

Аналітично-розрахункові завдання:

1. Розрахувати енергетичну цінність, кількість білків, жирів, вуглеводів, які рекомендовані на обід, для вихідної категорії школярів 7 – 10 років.
2. Визначити закладку продуктів для приготування 100 порцій салату вітамінного (І варіант) вихід 1 порції – 50г.
3. Скільки картоплі та моркви треба взяти в сичні для приготування 200 порцій салату картопляного з гречаною крупою (вихід 1 порції – 250г).
4. Визначити закладку продуктів для приготування 200 порцій буряка, тушкованого з яблуками.
5. Розрахувати масу крупи пшеничної, рідини та солі для приготування 200 каші в'язкої з гарбузом та 200 порцій биточків.
6. Скільки порцій сирників з морквою можна приготувати у лютому з 10 кг моркви, які продукти для цього потрібні?

7. Розрахувати сировину для приготування картопляного пюре у грудні, що використовується для подачі 100 порцій котлет з тріски із свіжим сиром.

8. Скільки соусу сметанного з томатом потрібно для приготування 120 порцій котлет січених з яловичини, яка сировина для цього потрібна?

9. Розрахувати потребу у сировині для приготування 100 порцій печінки смаженої з маслом, якщо використовується печінка ялова охолоджена.

10. Визначити закладку продуктів для приготування 150 порцій курки тушкованої в соусі, якщо кури надійшли напівпотрошені I категорії.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавча література

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Зклади ресторанного господарства. Класифікація». Київ : Держспоживстандарт України. - 2004.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. - на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. - Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

Основна література

1. Артемова, Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]. – Москва : КНОРУС, 2007. - 336 с. – ISBN 5-85971-827-6.
2. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов. - Москва : Издательство "Академия/Academia, 2007. – 608 с. – ISBN 5-7695-2252-6.
3. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов [Текст]: / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - Москва : Издательство "Академия/Acasietia", 2008. – 80 с. – ISBN 5-7695-3763.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-метод. пособие / В.И. Богушева, Е.И. Богушева. — Москва : ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. – 320 с. – ISBN 5-241-00471-8.
5. Хлебников, В. И. Технология продукции общественного питания [Текст]/ В.И. Хлебников, А.С. Ратушный; ред. Б.А. Баранов. - В 2 книгах. - Москва : Изд. Мир, 2007. – 351 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2008. - 304 с. – ISBN 5-7695-4187-3.

Додаткова література

1. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания [Текст] / Р.П. Антонова Р. П. - 2-е изд., - Москва : ПрофиКС, 2007. – 136 с. – ISBN 5-903039-21-9
2. Антонова, Р. П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания - Москва : ПрофиКС, 2006. - 130 с. – ISBN 5-903039-05-7.
3. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст]: учеб. Пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. - Москва : Издательство ГИОРД, 2008. – 448 с. – ISBN 5-98879-066-6.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: ученик / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. – Москва : Издательский центр ИКИД МарТ, МарТ, 2004. -320 с.– ISBN 5-241-00471-8.
5. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: / учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. - изд. 2. — Москва : Издательство ИТК "Дашков и К", 2008. - 224 с. – ISBN 5-91131-902-0.

6. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: / учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – Москва : Издательство ИТК "Дашков и К", 2007. - 224 с. - ISBN 5-91131-288-3.
7. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст]: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / [О.М. Аношина и др.]. - Москва : Колос, КОЛОСС, 2007. - 248 с. – ISBN: 5-9532-0588-0.
8. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст] / О.М. Аношина. - Москва : Издательство Колос, 2007. - 248 с. - ISBN 5-9532-0588-0.
9. Годунова, Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. - Москва : ПрофиКС, 2007. - 776 с. – ISBN 5-903039-29-4.
10. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии [Текст]: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. - Москва : Издательство Рестораны ведомости, 2005. - 272 с.
11. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька. – Харків : НВФ «Студцентр», 1999. - 392 с.
12. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. — Москва : Издательство "Академия/Academia", 2008. - 64 с. – ISBN 5-7695-4572-0.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад, харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - Київ : А.С.К., 2000. - 84 с. - ISBN 966-539-209-3.
14. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2007. - 64 с. - ISBN 5-7695-4572-0.
15. Касьянов, Г. И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов [Текст] / учеб. пособие / Г.И. Касьянов, И.И. Татарченко, И.Г. Махначев. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2004. - 384 с. - ISBN 5-7695-1359-4.
16. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие / Т.А. Качурина. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2007. - 272 с. - ISBN 5-7695-2679-3.
17. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пицци [Текст] / учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - Москва : Деловая литература, 2005. - 467 с.
18. Кузнецова, Л. С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст]: учеб. пособие / Сиданова М. Ю., Дубцов Г. Г. - 3-е изд. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2006. - 240 с. - ББК 36.99.
19. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст]: учеб. пособие для студентов вузов по специальностям на-правления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина [и др.]. - Москва : КОЛОСС, 2007. - 183 с. – ISBN 5-9532-0427-2.

20. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий [Текст]: учеб. пособие. - 10-е изд. - Москва : Издательство ПрофиКС, 2008. - 296 с.

21. Пашенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - Москва : Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 389 с. -ISBN: 5-9532-4216-0.

22. Потапова, И. И. Холодные блюда и закуски [Текст] / И.И. Потапов, Н.В. Корнеева. - Москва : Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695- 4216-0.

23. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування : навч. посібник. Частина I. Білки в технології продукції громадського харчування / П. П. Пивоваров – Харків: ХДАТОХ, 2000. - 116 с.

24. Пивоваров П.П.. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина II. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. / П. П. Пивоваров, О.О. Гринченко. – Харків : ХДАТОХ, 2001. - 161 с.

25. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина III. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних показників сировини та продукції громадського харчування./ П. П. Пивоваров – Харків : ХДАТОХ, 2002. - 88 с.

26. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування : навч. посібник. Частина IV. Вода та її значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продуктів харчування. / П. П. Пивоваров, Д. Ю. Прасол. – Харків : ХДУХТ, 2003. - 48 с.

27. Пищевая химия /Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А и др./; Под ред. А.П. Нечаева. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2001. - 592 с.

28. Шуміло, Г.І. Технологія приготування їжі [Текст]: навч. посібник / Г.І. Шуміло. – Ужгород : Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с. – ISBN 966-7186-36-9.

Інтернет-ресурси

1. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://www.restaurator.ru>

2. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : – <http://www.ukrbiz.net>

3. Кейтеринг или выездное ресторанное обслуживание [Электронный ресурс]. – Режим доступа : - <http://cascade-events.ru>

4. Журнал для специалистов торговли и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа : - <http://torg.spb.ru>

5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.restcon.ru>

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до практичних занять і самостійної роботи з дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*(для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання_напряму
підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа)*

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

Укладачі: **ЗОЛОТУХІНА** Ірина Василівна,
СОКОЛЕНКО Анна Сергіївна

За авторською редакцією

Комп'ютерний набір *А. С. Соколенко*
Комп'ютерне верстання *Є. Г. Панова*

План 2014 р., поз. 365М

Підп. до друку 22.12.2014
Друк на ризографі
Зам. №

Формат 60 x 84/16
Ум. друк. арк. 2,0
Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:
Харківська національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rektorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 4705 від 28.03.2014р.