МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до практичних занять з навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2019

Методичні рекомендації до практичних занять з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. А. С. Соколенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 27 с.

Укладач канд. екон. наук, асистент А. С. Соколенко

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 29.08.2018 р.

ЗМІСТ

Вступ…… 4

Характеристика та принципи проведення практичного заняття…… 5
Практичне заняття № 1 Технологія виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів…….. 9
Практичне заняття № 2 Технологія виробництва напівфабрикатів з риби та водної сировини…….. 10
Практичне заняття № 3 Технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів…… 12
Практичне заняття № 4 Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, кролика та дичини…….. 14
Практичне заняття № 5 Технологія супів…… 15
Практичне заняття № 6 Технологія соусів…… 16
Практичне заняття № 7 Технологія страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів……. 17
Практичне заняття № 8 Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, грибів і плодів…….. 17
Практичне заняття № 9 Технологія страв та кулінарних виробів з риби і рибних продуктів, а також нерибної водної сировини…… 18
Практичне заняття № 10 Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів……. 19
Практичне заняття № 11 Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини…….. 20
Практичне заняття № 12 Технологія страв та кулінарних виробів з яєць та яйце продуктів……. 21
Практичне заняття № 13 Технологія страв та кулінарних виробів з молока і сиру……. 21
Практичне заняття № 14 Технологія холодних страв і закусок…….. 22
Практичне заняття № 15 Технологія солодких страв…….. 23
Практичне заняття № 16 Технологія напоїв…… 23
Практичне заняття № 17 Технологія страв та кулінарних виробів з борошна…… 24
Практичне заняття № 18 Особливості кулінарної продукції для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування……. 25
Практичне заняття № 19 Технологія продукції для дитячого харчування, школярів і учнів……... 25
Список рекомендованих джерел…… 27

ВСТУП

Під час вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» практичні навички у студентів формуються проходить у процесі проведення практичних та лабораторних занять, методика яких спрямована на розвиток творчої активності студентів і повинна відповідати вимогам Положення про орієнтацію навчального процесу у вищих навчальних закладах (Наказ Міністерства освіти України №161 від 2.06.1993).

Мета практичних занять – надати студентам методичні рекомендації щодо закріплення знань із технології приготування їжі, набути навичок роботи зі Збірниками рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

Завдання складені відповідно до чинної навчальної програми з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа.

Під час виконання завдань потрібно керуватися нормативно - технологічною документацією:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів . – Київ: А.С.К., 2000.
2. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – М. : Економіка, 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 відповідно до чинних норм відходів втрат під час обробки сировини.

Методичні рекомендації можуть бути використані на навчальних заняттях та під час 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 здійснювати 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 посильною 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.

Отже, 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 виставлені підсумкової оцінки з навчальної дисципліни.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 1
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.

Аналітично-розрахункові завдання*:*

1. Визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів:

1. Визначити масу відходів при обробці 40 кг картоплі в січні.
2. Визначити масу відходів при обробці 10 кг цвітної капусти.
3. Визначити масу відходів при обробці 4 кг моркви в лютому.
4. Визначити масу відходів при обробці 2 кг зелені петрушки.
5. Визначити масу відходів при обробці 0,5 кг шампіньйонів консервованих.

2. Визначення маси нетто при обробці овочів, плодів, грибів:

1. Визначити масу нетто після обробки 10 кг моркви у жовтні.
2. Визначити масу нетто після обробки 20 кг картоплі у жовтні.
3. Визначити масу нетто після обробки 4 кг баклажанів свіжих.
4. Визначити масу нетто після обробки 2 кг цибулі зеленої свіжої.
5. Визначити масу нетто після обробки 10 кг перцю солодкого свіжого.

3. Визначення маси брутто:

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

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

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

4. Для приготування борщу українського необхідно 1,6 кг капусти свіжої

білоголової. Скільки капусти масою брутто необхідно взяти для приготування страви?

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

4. Проведення взаємозаміни продуктів для приготування страв:

1. 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?

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

3. 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?

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

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 2
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

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 реберовими кістками.

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

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

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

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

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

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

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

3.Визначення маси брутто риби та рибних продуктів:

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

2.Визначити масу брутто сазана не розробленого великого розміру для приготування 6кг фаршированого. Користуючись табл. 29 визначаємо, що для приготування 100 г фаршированого сазана необхідно 183 г масою брутто, а для приготування 6 кг визначаємо:

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

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

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

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

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 3
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

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.

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

3. Визначити кількість відходів при обробці 12 кг печінки яловоїохолодженої.

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

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

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

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

3. Скільки м'якоті отримають після кулінарного розбиранні 40 кг свинини

м’ясної вгодованості?

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

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

3. *Визначення маси брутто м’яса при приготуванні напівфабрикатів*:

1. Визначити масу брутто яловичини II категорії для приготування 4 кг вареної.

2. Визначити закладку свинини м’ясної для приготування 10 кг смаженої цілим шматком.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № *4*
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ З ПТИЦІ, КРОЛИКА, ДИЧИНИ

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

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 б 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:

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

2. Визначити масу м’якоті з шкірою при обробці 14 кг індички потрошеної I категорії.

3. Визначити масу тушки, підготовленої до теплової обробки при обробці 4 кг гусей напівпотрошених 1 категорії.

4. Визначити масу м’якоті при обробці 10 кг кролів 1 категорії.

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

3. Визначення маси брутто для приготування страв:

1. Необхідно підготувати для варіння 4 кг курей, скільки треба взяти курей напівпотрошених І категорії.
2. Визначити масу брутто індички потрошеної ІІ категорії, якщо для приготування січених котлет, необхідно 6 кг м'якоті без шкіри.
3. Визначити масу брутто куріпки білої, для приготування 10 порцій смаженої, якщо на 1 порцію потрібно 1/2шт.

4. Визначити масу брутто кролів І категорії, якщо для приготування страв потрібно 4 кг напівфабрикатів для варіння.

5. Скільки качки потрошеної І категорії треба закупити для приготування 10 кг смаженої цілими тушками?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 5
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ

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

Аналітично-розрахункові завдання*:*

1. Визначити вихід супів, масу додаткових продуктів та гарнірів у кафе «Перлина», враховуючи ІІ 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 І 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 ІІІ колонці Збірника рецептур страв та кулінарних виробів?

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

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ №6
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСІВ

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

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 брутто 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?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 7
ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ТА ГАРНІРІВ З КРУП, БОБОВИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

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

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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 8
ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ І ГАРНІРІВ 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

Аналітично-розрахункові завдання*:*

1. Скільки моркви масою брутто 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 брутто, 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 брутто 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 брутто і нетто для приготування і відпуску страви по колонці №3 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 9
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.

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?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 10
ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ І 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.

Аналітично-розрахункові завдання*:*

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

2. Визначити закладку сировини масою брутто 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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 11
ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ПТИЦІ, КРОЛИКА І 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

Аналітично-розрахункові завдання*:*

1. Розрахувати, скільки курей потрошених ІІ 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 І категорії.

3. У м'ясному цеху оброблено 20 кг курчат потрошених ІІ 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 І 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 І 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 напівпотрошених І категорії.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 12
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

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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 13
ТЕХНОЛОГІЯ 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.

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 лінивих 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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 14
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.

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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 15
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.

Аналітично-розрахункові завдання*:*

1. Розрахувати закладку продуктів масою брутто 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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 16
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

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

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 17
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

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 яєчний порошок.

5. Скільки порцій млинчиків можна приготувати із 6 кг борошна? (враховуючи масу напівфабрикату на 1 порцію - 100г).

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 18
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

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 І 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.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 19
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ, ШКОЛЯРІВ І УЧНІВ

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

Аналітично-розрахункові завдання*:*

1. Розрахувати енергетичну цінність, кількість білків, жирів, вуглеводів, які рекомендовані на обід, для викової 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 січні 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавча література

1. ДСТУ 4281 : 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України. – 2004. – 20 с.

2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник – На заміну ДСТУ 3230-95 ; чинний від 2001-10-01. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

Основна література

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учеб. метод. пособие / В. И. Богушева, Е. И. Богушева. – М. : ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. – 320 с. – ISBN: 5-241-00471-8.

2. 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. – 848 с. – ISBN: 966-539-209-3.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: навч. посібник / Н. И. Ковалева, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – М. : Деловая литература, 2005. – 467 с.

4. Хлебников В. И. Технология продукции общественного питания: навч. посібник / В. И. Хлебников, А. С. Ратушный; ред. Б. А. Баранов. – М. : Изд. Мир, 2007 – 351 с.

6. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: навч. посібник/ Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М. : Издательство "Академия/Academia", 2008. – 304 с. – ISBN: 5-7695-4187-3.

7. Шуміло, Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород : Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с. – «ВН 966-7186-36-9.

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації

до практичних занять

з навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсів заочної форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)

Укладач **СОКОЛЕНКО** Анна Сергіївна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *А. С. Соколенко*

План 2018, поз. 376 М

Підп. до друку 07.05.2019 р. Формат 60×84/16
Друк на ризографі. Ум. друк. арк. 1
Тираж 50 пр. Зам. №

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.