

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:52:26

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению контрольных работ
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»
для студентов заочной формы обучения,
направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021 г.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является одной из основных специальных дисциплин для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Она формирует знания по направленности (профилю) Технология и организация ресторанного дела и глубокое овладение знаниями, является обязательным для каждого студента.

1.1. Общая методика работы над контрольными заданиями

Учебным планом заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. предусмотрено выполнение контрольных работ по основной профилирующей дисциплине «Технология продукции общественного питания».

В период сессии читаются лекции по технологии производства продукции общественного питания и организуется проведение лабораторных работ. Экзамен принимается у студентов, имеющих зачет по лабораторным работам и зачетную контрольную работу.

Выполнение контрольной работы ставит своей задачей помочь студентам заочного факультета активно и плодотворно работать над усвоением учебного материала данного специального курса.

Вопросы контрольных работ охватывают большую часть материала курса, поэтому самостоятельное и своевременное выполнение их является залогом успешного усвоения учебного материала этой дисциплины, определяющей профиль бакалавра, и одновременно, подготовки к экзамену.

При выполнении контрольной работы необходимо ознакомиться, помимо указанной литературы, с техническими условиями, технологическими инструкциями качества полуфабрикатов, готовых блюд кулинарных изделий, Особое внимание следует уделить работе со Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, так как Сборники рецептов блюд являются основными нормативными документами, определяющими расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, а так же технологию их приготовления в предприятиях общественного питания.

Выполняя контрольную работу, необходимо отразить наиболее рациональные, в том числе и новейшие режимы тепловой обработки продуктов, способы оформления блюд, кулинарных изделий, как завершающего звена производственного процесса. Этим определяется привитие чувства хорошего вкуса, художественной изобретательности, умение правильно использовать продукты.

Немаловажными является и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, данные о сроках, условиях хранения и реализации.

В контрольной работе содержатся задачи по определению количества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Для их решения следует пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Ответы на вопросы следует излагать четко и конкретно. Если производится расчет, он должен быть приведен полностью, с указанием какой справочный или табличный материал использован для расчета, указать точно наименование и год издания Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Если это целесообразно, в контрольной работе могут быть приведены схемы, рисунки, графики, иллюстрирующие процессы или полученные расчетные данные.

1.2. Требования к выполнению и оформлению контрольных работ

Выполненные контрольные работы должны размещаться студентом в eКампусе.

Отвечать на вопросы следует после написания вопроса, с новой страницы. В конце каждой выполненной контрольной работы приводится список использованных литературных источников, составленных по установленным правилам (см. образец,

приведенный ниже).

На обложке контрольной работы указывается фамилия, имя, отчество студента, наименование контрольной работы, ее номер и вариант, курс, группа. По всем вопросам, возникающим при изучении курса, следует обращаться за разъяснением и консультацией на кафедру технологии продуктов питания и товароведения г. Пятигорск, ул. Украинская, 56а.

1.3. Таблица выбора варианта контрольной работы

Начальная буква фамилии	Номер варианта
А, В	1
Б, Г	2
Д, Ж	3
Е, З, И	4
К, М	5
Л, Н	6
О, Р	7
П, С, У	8
Т, Ф, Х, Ц	9
Ч, Ш, Щ, Э, Ю, Я	10

2. Варианты контрольных работ

В каждом варианте выполняются две работы:

работа №1 выполняется в 7 семестре,

работа №2 выполняется в 8 семестре.

Вариант 1

Работа № 1

1. Какой режим оттаивания мороженых мясопродуктов обеспечивает минимальную потерю сока?
2. Охарактеризуйте основные виды полуфабрикатов из рыбы, используемые для жарки. Как разделывают рыбу для блюда «Рыба по-ленинградски»? Составьте технологическую схему приготовления этого блюда. Сколько кг, брутто окуня морского крупного (обезглавленного, потрошенного) потребуется для приготовления 100 порций этого блюда? Масса рыбы жареной 75 г на 1 порцию (смотрите таблицу 27 приложения «Сборник рецептов», 1982).
3. Перечислите основные формы нарезок картофеля, моркови, свеклы.

Работа № 2

1. Назовите известные вам рассольники и опишите технологию приготовления. Чем отличается набор продуктов для каждого из них? Какие продукты являются обязательной составной частью этой группы супов?
2. Почему изделия из котлетной массы дают меньшую усадку по сравнению с натуральными и панировочными изделиями? Определить необходимое количество хлеба и молока для приготовления 70 кг котлетной массы по рецептуре № 658 (1 колонка). «Сборника рецептов» 1982 г. из говядины II категории.
3. Ассортимент и технология производства грибных соусов, технология их приготовления. Для каких блюд они используются?

Вариант 2

Работа №1

1. Какие части туши говядины, свинины и баранины используют для приготовления котлетной массы? Каков выход (в процентах к массе туши) этого мяса? Ассортимент полуфабрикатов и требования к качеству.
2. Подсчитайте сколько кг брутто потрошенных кур первой категории потребуется для приготовления 100 порций блюда «Куры жареные» с выходом 75 г?
3. Как и почему изменяется масса круп при варке? Сколько кг рассыпчатой и вязкой каши можно получить из 15 кг риса, перловой и гречневой крупы? (смотрите таблицу № 8 «Сборника рецептов, 1982»).

Работа №2

1. Назовите известные вам виды щей. Какие бульоны используются для их приготовления? Какие продукты являются обязательной составной частью гарнир этой группы супов? Технология их приготовления.
2. Технология подготовки субпродуктов к тепловой обработке. С какими гарнирами и соусами отпускаются отварные субпродукты: язык отварной, мозги?
3. Ассортимент и технология приготовления мусса, его отличие от желе.

Вариант 3

Работа №1

1. Какие части туш крупного рогатого скота используются для жарки? Какой процент к массе туши они составляют? Ассортимент полуфабрикатов и требования к качеству.
2. Подсчитайте, какая масса брутто трески мелкой потребуется для приготовления 200 котлет с выходом изделия 75 г? (смотрите таблицу 27 «Сборника рецептов, 1982»).
3. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей. Как обрабатывают капусту для голубцов.

Работа №2

1. Составьте технологическую схему приготовления супов-пюре из картофеля. Назовите ассортимент супов-пюре из картофеля и овощей и гарниры к ним.
2. Как изменяется при варке масса макаронных изделий? Какие блюда из запеченных макаронных изделий вы знаете?
3. Перечислите известные вам масляные соусы. К каким изделиям их подают? Способы подачи.

Вариант 4

Работа № 1

1. Как разделывают рыбу для варки, припускания, приготовления котлетной массы? Сколько отходов (в процентах к массе рыбы брутто) получают при этом? 2. Сколько порций рагу можно приготовить из 15 кг баранины 1-й категории упитанности при выходе 50 г готового изделия на порцию? (смотрите рецептуру №636 и таблицу 11,12 приложения «Сборника рецептов» 1982).
3. Механическая кулинарная обработка, разделка нерыбных продуктов моря.

Работа № 2

1. Назовите ассортимент борщей. Какие продукты являются обязательной составной частью этой группы супов? Особенности технологии приготовления и правил отпуска отдельных видов борщей?
2. Какие сметанные соусы вам известны? Технологическая схема их приготовления.

Перечислите блюда, которые можно отпускать со сметанными соусами. Какой пищевой ценностью они обладают?

3. Правила приготовления и отпуска горячих напитков чая и кофе. Ассортимент чая и кофе, их пищевая ценность.

Вариант 5

Работа № 1

1. Какие способы разделки рыбы при жарке вы знаете? Сколько отходов (в процентах к массе рыбы брутто) получают при различных способах разделки? Куда используются пищевые отходы?

2. Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из говядины.

3. Какие полуфабрикаты из птицы и мясопродуктов жарят во фритюре? Как подготовить их для жарки во фритюре?

Работа № 2

1. Как производить осветление мясных и рыбных бульонов для прозрачных супов. Способы подачи гарниров к прозрачным супам.

2. Ассортимент блюд из тушеного мяса, технология приготовления и правила отпуска. Сколько порций азу можно приготовить из 150 кг говядины второй категории упитанности при выходе готового мяса 50 г на порцию? (смотрите рецептуру № 637 и таблицу 11 и 12 приложения «Сборника рецептов». 1982).

3. Какие виды теста производят в виде полуфабрикатов? Каковы условия и сроки хранения и реализации? Ассортимент изделий из теста, технология их приготовления.

Вариант 6

Работа № 1

1. Какие части говяжьей туши и почему рациональнее использовать для варки и тушения?

2. Сколько порций картофельных котлет с выходом 200 г на порцию можно приготовить из 30 кг брутто картофеля в марте (смотрите таблицу 32 «Сборника рецептов», 1982).

3. Перечислите способы разделки рыбы в зависимости от кулинарного использования. Как используют рыбные пищевые отходы?

Работа № 2

1. С какими гарнирами готовят молочные супы? Какие продукты подвергаются предварительной тепловой обработке перед провариванием в молоке? Почему это необходимо делать?

2. Перечислите блюда из жареной птицы. Особенности оформления и правила подачи.

3. Технология производства, ассортимент изделий из заварного теста и правила его выпечки. Объясните, почему изделия из заварного теста получаются пустотелыми?

Вариант 7

Работа № 1

1. Составьте технологическую схему разделки осетровой рыбы для жарки порционными кусками. Укажите, какой процент отходов получается при этом.

2. Дайте характеристику порционным и мелкокусковым полуфабрикатам из говядины, свинины, баранины, используемым для тушения. Какой срок реализации (в часах) установлен для полуфабрикатов? Из каких частей их готовят?

3. Сколько и каких продуктов (нетто) потребуется для приготовления в

столовой 100 порций борща с капустой и картофелем в январе? (смотрите таблицу 32 «Сборника рецептур», 1982).

Работа № 2

1. Какие блюда можно приготовить из жареных овощей? Чем можно объяснить изменение цвета и вкуса при жарке картофеля?
2. Ассортимент омлетов, технология их производства и правила отпуска.
3. С какой целью добавляют пищевую кислоту:
 - при варке помидки;
 - при варке яблок;
 - при замесе слоеного теста.

Вариант 8

Работа № 1

1. Из какого сырья готовят кнельную массу? Чем кнельная масса отличается от котлетной? Для приготовления каких изделий она используется? Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из птицы.
2. Сколько картофеля массой брутто потребуется для получения 5 кг отварного очищенного и 5 кг жареного во фритюре (нарезанного брусочками и соломкой) в январе (Смотрите таблицу 32 приложения «Сборника рецептур», 1982).
3. Охарактеризуйте овощные полуфабрикаты централизованного производства. Как хранят очищенные овощи.

Работа № 2

1. В чем отличие технологии приготовления и правил отпуска антрекота и ромштекса? Составьте технологическую схему их приготовления.
2. Составьте технологическую схему приготовления мусса на желатине и мусса на манной крупе из клюквы. В чем отличие способов приготовления?
3. Способы приготовления слоеного теста. В каких случаях они применяются? Какие процессы имеют место при приготовлении слоеного теста и изделий из него?

Вариант 9

Работа № 1

1. Какие полуфабрикаты готовятся из филе кур? Нормы выхода тушки, отходов и пищевых субпродуктов кур I и II категории при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы (смотрите таблицу 20 приложения «Сборника рецептур», 1982г.).
2. Сколько суданка массой брутто потребуется для приготовления 200 котлет с выходом готового изделия 75 г?
3. Какие части говяжьей туши можно использовать для жарки? Сколько процентов они составляют к массе туши? Какими путями можно увеличить процент выхода мяса, пригодного для жарки?

Работа №2

1. Какие производные основного красного соуса используются для мясных блюд?
2. Какие блюда, можно приготовить из печени, почек, мозгов? С какими

гарнирами и соусами отпускаются эти изделия?

3. Какие вы знаете виды бутербродов? Какие продукты используются для их приготовления? Правила их оформления.

Вариант 10

Работа № 1

1. Из каких, частей, бараньей туши вырабатываются следующие полуфабрикаты: натуральные котлеты, и котлеты отбивные, шашлыки, плов, рагу? Требования к качеству полуфабрикатов. Определите количество отходов при разделке и обвалке 300 кг баранины I и II категории (смотрите таблицу 11, 12 «Сборник рецептур», 1982).
2. Как подготавливают овощи для фарширования. Зачем моют овощи перед очисткой?
3. Как подготавливают тушки птицы к варке и жарке?

Работа № 2

1. Как производится осветление мясокостных бульонов. Технология осветления. Процессы, происходящие при осветлении.
2. Какие продукты входят в гарнир мясной окрошки свекольника, ботвиньи? Правила приготовления и отпуска этих блюд.
3. Чем отличается опарный способ производства дрожжевого теста от безопарного? Технологическая схема производства опарного и безопарного теста. Ассортимент изделий и технология производства.

3. Методические указания к решению задач и примеры решения типовых задач по курсу «Технология продукции общественного питания»

Задачи, предлагаемые в контрольных работах, рассчитаны на работу со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1982 года издания. В ходе решения задач студенты должны научиться пользоваться Сборником: уметь правильно выбрать продукты для приготовления любого блюда и кулинарного изделия, определить расход сырья разных кондиций, провести расчеты по замене одного продукта другим и т.п.

В рецептурах Сборника 1982 г. заложено сырье определенных кондиций и способов промышленной разделки, которые оговорены во введении. При использовании сырья других кондиций или норм вложения, изменения вносят в соответствии с данными таблицы 1-36 (Сборник рецептур, 1982 г.).

Пример:

Задача № 1. Сколько порций антрекотов массой нетто 80 г можно приготовить из мяса, полученного при разделке 120 кг говядины II категории?

1. Находят выход мяса, используемого для приготовления антрекотов по таблице 12 приложения «Сборника рецептур», 1982 г. Спинная часть (толстый край) - 2,1 %, поясничная часть (тонкий край) - 1,7 % итого 3,8 %.

2. Определяют массу нетто мяса используемого для приготовления антрекотов:

$$\frac{120 \cdot 3,8}{100} = 4,5 \text{ кг}$$

3. Количество порций антрекотов при норме на порцию 80 г (массой нетто) равно $4,5 : 0,080 = 56$ порций.

Задача № 2. Сколько хека серебристого неразделенного массой брутто нужно взять, чтобы получить 30 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями, масса нетто 86 г? Решение проводится по схеме:

1. Масса брутто принимается за 100 %. Находится процент отходов при обработке хека серебристого на филе с кожей и реберными костями - 45 % (таблица 27 «Сборника рецептур», 1982 г.).

2. Масса нетто полуфабрикатов составляет: $86 \cdot 30 = 2580$ г.

3. Масса брутто определяется из пропорций: % массы нетто = (100% - % отходов) = 100-45 = 55 %.

Если масса брутто = 100 %, а масса, нетто - 55 %, составляется пропорция: 100 % - х г. (брутто)

$$55\% - 2580 \text{ г. отсюда, } X = \frac{120 \cdot 2580}{55} = 4690 \text{ г. (брутто).}$$

Задача № 3. Какое количество картофеля массой брутто следует взять в феврале, чтобы получить 420 кг очищенного?

Расчет при решении задач этого типа следует проводить по схеме:

1. Масса брутто принимается за 100 %.

2. Находится процент отходов по таблице 32 приложения «Сборник рецептур», 1982 г. Для картофеля в феврале он составляет 35 %.

3. Масса брутто овощей (X) кг - 100 %. Масса нетто овощей 420 кг (100 % - 35 %) = 65 %; 100% - х кг.

$$65\% - 420 \text{ кг, отсюда: } X = \frac{420 \cdot 100}{65} = 445 \text{ кг.}$$

7 Список рекомендуемой литературы

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с

Дополнительная литература

1. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.
2. Мглинец А.И., Акимова Н.А. и др. Технология продукции общественного питания: учебник. - СПб: Троицкий мост, 2010. - 736 с.
3. ГОСТ Р 55889 – 2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 для индустрии питания»;
4. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
5. Доронин А.Ф. и др. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учебник для студ. вузов / под ред. А.А. Кочетковой. – М.: ДеЛи принт, 2009. - 288 с.
6. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания в 2-х т. т.2 / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2016. - Т1 – 888 с., Т.2-395 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания.-М.:Экономика.-720 с.

9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

Интернет-ресурсы:

1. Технология продукции общественного питания/А.И.Мглинец и др.-СПб.: Троицкий мост, 2010.- 736 с.- Доступно: [mppnik.ru>index/obshhestvennoe_pitanie/0-24](http://mppnik.ru/index/obshhestvennoe_pitanie/0-24).
 2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с -Доступно: <http://www.twirpx.com/files/food/catering/>.
 3. images.yandex.ru» - сайт технология продукции общественного питания – учебники.
 4. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека;
 5. <http://www.cnshb.ru/> - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
- электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» URL: <http://www.znaniium.com/>