

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания
по выполнению расчетно-графической работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»
очной и заочной форм обучения

Севастополь
СевГУ
2021

УДК 641.5(076.5)
ББК 36.99я73
Т38

Р е ц е н з е н т:

И.А. Прокопенко – канд. техн. наук, доцент кафедры
«Пищевые технологии и оборудование»
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Составитель: Д.О. Ерёменко

Т38 Технология продукции общественного питания: метод. указания по выполнению расчетно-графической работы для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. Д.О. Ерёменко ; Министерство науки и высшего образования РФ, Севастопольский государственный университет. – Севастополь: СевГУ, 2021. – 35 с. – Текст : электронный.

Приведены основные задачи изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, содержание учебной дисциплины, задания и методические указания по выполнению расчетно-графической работы, требования к оформлению работы, рецензирование и защиты расчетно-графической работы. Показана последовательность выполнения работы, характер принимаемых решений. Расчетные задания сопровождаются методическими рекомендациями по принятию соответствующих решений и реализации расчетов. Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

УДК 641.5(076.5)
ББК 36.99я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» СевГУ, протокол № 4 от 26 ноября 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
2. Содержание учебной дисциплины	7
3. Структура дисциплины	8
4. Содержание разделов дисциплины	11
5. Задания и методические указания по выполнению расчетно- графической работы	18
5.1. Расчетно-графическая работа № 1	19
5.2. Расчетно-графическая работа № 2	27
Список рекомендуемой литературы	35

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» имеет **целью** способствовать формированию у обучающихся компетенций ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-17 в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль – Технология и организация продукции общественного питания).

Основные **задачи** изучения дисциплины:

- освоить теоретические знания и приобрести умения по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладеть приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- сформировать возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Требования к результатам обучения по дисциплине

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания – (ОПК-2) –I.1; Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий – (ОПК-2) –I.1 Владеть: навыками по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники – (ОПК-2) –I.1
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – (ПК-1) –I.1; Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего

Код и содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
питания	производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники – (ПК-1) –I.1 Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания – (ПК-1) –I.1
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации – (ПК-6) – I.1; Уметь: осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания – (ПК-6) –I.1 Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования – (ПК-6) –I.1
ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать: основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и тепломассообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурс- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья – (ПК-17) –I.1; Уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания – (ПК-17) –I.1 Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания – (ПК-17) –I.1

1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Пререквизиты дисциплины: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Санитария и гигиена питания». До начала изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы знания, умения, навыки в результате освоения вышеназванных дисциплин.

Постреквизиты дисциплины: «Кухни народов мира», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Дисциплина также может быть использована при осуществлении научно-исследовательской работы, при подготовке к государственной итоговой аттестации и т.д.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины «Технология продукции общественного питания» составляет 11 ЗЕ. Распределение объема работ по видам занятий приведено в таблице 2.

Таблица 2 – Распределение объема работ по видам занятий

Курс	Семестр	Общий объем, ЗЕ (ч)	Контактная работа, ч			Самостоятельная работа, ч	РГЗ, контрольная работа	Курсовой проект (курсовая работа)	Зачет (семестр)	Экзамен (семестр)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия					
Очная форма обучения										
3	5	6 (216)	36	18	18	144	РГР	–	-	5
3	6	5 (180)	36	18	36	90	-	КР	-	6
Заочная форма обучения										
3	6	6 (216)	4	4	4	204	РГР	-	-	6
4	7	5 (180)	4	4	4	168	-	КР	-	7

3. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Наименование темы	Семестр	Общее количество часов	Контактная работа			Самостоятельная работа, ч	Формы текущего контроля*
			Лекции, ч	Практические занятия, ч	Лабораторные работы, ч		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания							
Тема 1.1. Введение	5	8	2			6	Опрос
Тема 1.2. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям	5	14	6			8	Тестирование
Тема 1.3. Изменение свойств сырья при кулинарной обработке	5	14	6			8	Отчет по лабораторным работам
Раздел 2. Технология продукции общественного питания							
Тема 2.1. Технология супов	5	20	4	4	4	8	Опрос
Тема 2.2. Технология соусов	5	20	4	4	4	8	Опрос
Тема 2.3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	5	20	4	4	4	8	Опрос
Тема 2.4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	5	18	4	4	2	8	Опрос
Тема 2.5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	5	20	6	2	4	8	Отчет по лабораторным работам
РГР		10				10	Защита РГР
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		36				36	
Всего за семестр		216	36	18	18	144	
Раздел 3. Технология отдельных видов продукции общественного питания							
Тема 3.1. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	6	15	4	4	4	3	Опрос
Тема 3.2. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	6	15	6	2	4	3	Опрос
Тема 3.3. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	6	15	6	2	4	3	Опрос
Тема 3.4. Технология холодных блюд и закусок	6	15	4	4	4	3	Отчёт по практическим работам

1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 3.5. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	6	15	6	2	4	3	Отчёт по практическим работам
Тема 3.6. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	6	14	4	4	4	2	Отчёт по практическим работам
Тема 3.7. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	6	7	4	2		1	Отчёт по практическим работам
Курсовая работа		36				36	Защита курсовой работы
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		36				36	
Всего за семестр:		180	36	18	36	90	

Заочная форма обучения

Наименование темы	Семестр	Общее количество часов	Контактная работа			Самостоятельная работа, ч	Формы текущего контроля*
			Лекции, ч	Практические занятия, ч	Лабораторные работы, ч		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания							
Тема 1.1. Введение	6	20	2			18	Опрос
Тема 1.2. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям	6	20	2			18	Опрос
Тема 1.3. Изменение свойств сырья при кулинарной обработке	6	18				18	Отчет по лабораторным работам
Раздел 2. Технология продукции общественного питания							
Тема 2.1. Технология супов	6	24		4		20	Опрос
Тема 2.2. Технология соусов	6	24			4	20	Опрос
Тема 2.3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	6	20				20	Опрос
Тема 2.4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	6	20				20	Опрос
Тема 2.5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	6	24				24	Отчет по лабораторным работам
РГР	6	10				10	Защита РГР
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		36				36	
Всего за семестр		216	4	4	4	204	
1	2	3	4	5	6	7	8

Раздел 3. Технология отдельных видов продукции общественного питания							
Тема 3.1. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	7	16	4			12	Опрос
Тема 3.2. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	7	16			4	12	Опрос
Тема 3.3. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	7	15				15	Опрос
Тема 3.4. Технология холодных блюд и закусок	7	16		4		12	Отчёт по практическим работам
Тема 3.5. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	7	15				15	Отчёт по практическим работам
Тема 3.6. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	7	15				15	Отчёт по практическим работам
Тема 3.7. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	7	15				15	Отчёт по практическим работам
Курсовая работа		36				36	Защита курсовой работы
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		36				36	
Всего за семестр:		180	4	4	4	168	

4. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Тема 1.1. Введение

лекционное занятие (2 часа):

структура дисциплины и краткая характеристика ее основных модулей. Организационно-методические вопросы изучения дисциплины – трудоемкость модулей, виды учебной работы, рекомендуемая последовательность освоения моделей дисциплины. Понятие, объекты и метод классификации. Разделение кулинарной продукции на группы и ее ассортимент. Общественное питание. Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарные изделия, кулинарная продукция, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура. Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции общественного питания.

Тема 1.2. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям

лекционное занятие (6 часа):

способы кулинарной обработки (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические, а также массообменные процессы). Классификация способов тепловой обработки (основные: варка, жарка; комбинированные: тушение, запекание; вспомогательные: опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование).

Тема 1.3. Изменение свойств сырья при кулинарной обработке

лекционное занятие (6 часов):

изменение мышечных и соединительно-тканых белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для супов и горячих блюд. Изменение белков рыбы при тепловой обработке. Изменение белков яиц, молока, овощей, зернобобовых. Изменение углеводов: сахаров (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование), пищевых волокон и крахмала. Изменение жиров при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов. Изменение массы продуктов. Формирование вкуса и аромата. Изменение цвета продуктов при тепловой обработке. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические). Реализация кулинарной продукции. Условия и сроки хранения. Упаковка, транспортирование. Утилизация отходов.

Раздел 2. Технология продукции общественного питания.

Тема 2.1. Технология супов лекционное занятие (4 часа):

классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюре-образных и прозрачных). Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Ассортимент и технология гарниров для супов. Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. Особенности технологии супов зарубежной кухни. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

практическое занятие (4 часа):

расчет сырья для варки первых блюд;

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление бульонов

Тема 2.2. Технология соусов

лекционное занятие (4 часа):

значение соусов в питании. Классификация соусов и полуфабрикаты для их приготовления. Технология производства бульонов для соусов. Технологические схемы производства соуса белого и красного основного. Ассортимент производных белого и красного основного соуса, их характеристика. Технологические схемы производства соусов на молоке, сметане, растительном масле, уксусе, ассортимент этих соусов. Технологические схемы производства яично-масляных соусов, ассортимент их производства. Технологический процесс приготовления соусов сложного ассортимента и соусов зарубежной кухни. Принципы подбора соусов к различным блюдам. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация соусов. Соусы промышленного производства;

практическое занятие (4 часа):

расчет сырья для приготовления соусов;

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление соусов.

Тема 2.3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

лекционное занятие (4 часа):

технологическая характеристика сырья. Производство полуфабрикатов. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия, сроки хранения и реализация полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Блюда из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов сложного ассортимента. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

практическое занятие (4 часа):

расчет количества отходов при обработке картофеля, овощей в зависимости от сезонности;

лабораторное занятие (4 часа):

влияние технологических факторов на механическую прочность овощей.

Тема 2.4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

лекционное занятие (4 часа):

технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

практическое занятие (4 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд и гарниров из бобовых.

лабораторное занятие (2 часа):

приготовление блюд из макаронных изделий.

Тема 2.5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов

лекционное занятие (6 часа):

Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запеченного мяса и мясных продуктов. Применение ферментных препаратов. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологи-

гический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

практическое занятие (2 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление блюд из мясопродуктов.

Раздел 3. Технология отдельных видов продукции общественного питания.

Тема 3.1. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика

лекционное занятие (4 часа):

технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, пернатой дичи и кролика сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

практическое занятие (2 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из пернатой дичи.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление блюд из птицы.

Тема 3.2. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных

лекционное занятие (4 часа):

технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, пернатой дичи и кролика сложного ассортимента. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация готовых блюд.

практическое занятие (4 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление блюд из рыбы.

Тема 3.3. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

лекционное занятие (4 часа):

технологическая характеристика сырья. Требования к качеству сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из яиц и творога. Технология их приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

практическое занятие (4 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из творога.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление блюд из творога.

Тема 3.4. Технология холодных блюд и закусок

лекционное занятие (4 часа):

технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, из рыбы, рыбопродуктов, мяса, мясопродуктов и птицы, яиц. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

практическое занятие (4 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления холодных закусок.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление холодных закусок.

Тема 3.5. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков

лекционное занятие (6 часа):

технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления сладких блюд из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод, компотов, железированных сладких блюд и мороженого. Приготовление горячих сладких блюд. Соусы и гарниры. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных, горячих и замороженных сладких блюд сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация. Ассортимент. Рецепт и технология приготовления чая, кофе, какао и шоколада, сбитня, плодово-ягодных прохладительных напитков, коктейлей, круассанов, молочных напитков, кваса. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

практическое занятие (2 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление сладких блюд.

Тема 3.6. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий

лекционное занятие (4 часа):

классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Тепловая обработка полуфабрикатов. Требования к качеству. Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное и др.). Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Особенности технологии приготовления мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.

практическое занятие (4 часа):

определение количества продуктов, необходимых для приготовления мучных блюд.

лабораторное занятие (4 часа):

приготовление мучных блюд.

Тема 3.7. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания

лекционное занятие (4 часа):

характеристика лечебных диет: при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки; гастрите с повышенной секрецией; при гастритах с секреторной недостаточностью; заболеваниях печени и желчевыводящих путей; заболеваниях почек; ожирении; сахарном диабете; заболевании сердечно-сосудистой системы. Характеристика продуктов и способов приготовления блюд, способы щажения. Профилактическое питание. Характеристика рационов питания. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся (до-

школьное, школьное питание, питание студентов, спортсменов и др.). Витаминизация блюд и напитков, использование пищевых добавок. Технология и особенности продукции функционального назначения;

практическое занятие (2 часа):

задачи по теме: блюда для детского, диетического и других видов специального питания.

5. ЗАДАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Разработаны две расчетно-графические работы для выполнения одной работы студентами 2-х групп потока студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Каждый студент должен выполнить одну работу согласно распределения преподавателя.

Студент должен получить теоретические знания в соответствии с программой по направлению подготовки, уметь применять эти знания в практической деятельности, действовать самостоятельно, эффективно, в соответствии с поставленными задачами. Согласно учебному плану, студенты очной/заочной формы обучения выполняют расчетно-графическую работу/домашнюю контрольную работу в сроки, установленные учебным графиком. Цель выполнения расчетно-графической работы – научить студентов самостоятельно пользоваться учебной и нормативной литературой, приобрести навыки письменно излагать материал по конкретным вопросам, которые могут возникнуть в практической деятельности.

Оформление расчетно-графической работы

Работа выполняется в ученической тетради (10 - 12 листов). Работа должна быть выполнена грамотно и аккуратно, четким, разборчивым почерком. Не допускается сокращение слов (кроме общепринятых сокращений).

Работа может быть выполнена также с использованием компьютерной техники шрифтом Times New Roman, размером 14 и напечатана на бумаге формата А4 на лицевой стороне каждого листа.

Оформляя работу, необходимо пронумеровать страницы, отвести поля шириной 2 - 3 см для замечаний рецензента, привести четкую формулировку вопроса и план выбранной темы, изложив ответ на него. При необходимости, текст ответа можно дополнить чертежами, схемами и рисунками, выполненными в любой технике, но четко и аккуратно. Между ответами следует оставлять несколько строчек для замечаний преподавателя по работе. В конце работы указать используемую литературу, поставить дату выполнения работ и подпись. Выполненная работа сдается на кафедру «Пищевые технологии и оборудование».

При получении отрецензированной работы студент должен выполнить все указания рецензента. Работа над ошибками, дополнения к ответам, согласно рецензии, выполняется в этой же тетради.

На рецензию не принимаются работы:

- ✓ выполненные по неправильно выбранному варианту;
- ✓ переписанные у других студентов;
- ✓ выполненные небрежно, неразборчивым почерком.

После выполнения расчетно-графической работы студент допускается к сдаче экзамена.

5.1. Расчетно-графическая работа № 1

Задание для выполнения расчетно-графической работы разработано в 25-ти вариантах. В каждом варианте содержатся теоретические вопросы и задачи.

Вариант определяется номером студента в списке академической группы.

Перед выполнением работы студенту необходимо внимательно изучить методические указания к темам и рекомендуемую литературу, в соответствии с программой. Работа представляется в виде творческой работы студента. Используя конкретный фактический материал (предприятия, подразделения, фирмы) и теоретический материал по соответствующим темам задания, необходимо представить обоснованные размышления по вопросам. Ответы на вопросы должны быть полными и конкретными. Для их обоснования необходимо применять современные методы решения каждого вопроса с учетом передового опыта и научно-технической документации.

Перед решением задачи необходимо записать её условие. Решения задачи следует пояснять.

При выполнении работы придерживаются следующих правил:

- ✓ подобрать материал, соответствующий содержанию вопроса используя рекомендуемую литературу;
- ✓ затем своими словами изложить теоретическую часть вопроса (не допуская дословного переписывания текстов из учебников, брошюр, статей);
- ✓ решить конкретные прикладные задачи.

Задания для выполнения расчетно-графической работы

Вариант № 1

1. Ионная и молекулярная адсорбция воды белками.
2. Отличия в рецептурном составе и технологии котлетной, кнельной масс и массы суфле из мяса сельскохозяйственной птицы.
3. Как называется процесс изменения нативной конформации белковой молекулы?
 1. Растворение.
 2. Деструкция.
 3. Денатурация.
4. Определить количество отходов при обработке 30 кг перца, подготовленного для фарширования.
5. Разработать технико-технологическую карту на блюдо «Форшмак картофельный с сельдью».

Вариант № 2

1. Как изменится пищевая ценность жиров при жарке?
2. Морфологическое строение мышечной ткани мяса убойных животных.
3. В процессе денатурации белка повышается:
 1. Способность к растворению.

2. Биологическая активность.
3. Пищевая ценность.
4. Сколько необходимо картофеля брутто для получения 200 кг очищенного картофеля в январе?
5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Вариант № 3

1. Механизм реакции карамелизации, условия и факторы, влияющие на протекание реакции, её роль в формировании вкуса и аромата кулинарной продукции.
2. Особенности химического состава субпродуктов убойных животных.
3. Вследствие какого процесса белок коллаген превращается в глютин?
 1. Деструкции.
 2. Денатурации.
 3. Гидратации.
 4. Агрегации.
4. Определить количество отходов при обработке 50 кг серебристого хека неразделанного, среднего размера при разделке его на чистое филе.
5. Разработать технико-технологическую карту на суп полевой.

Вариант № 4

1. Деструкция белков пищевых продуктов, её виды.
2. Химический состав, пищевая ценность мяса убойных животных.
3. Самую высокую температуру дымообразования (230 °C) имеет:
 1. Коровье масло.
 2. Свиной жир.
 3. Хлопковое масло.
 4. Кулинарный жир.
4. Сколько отходов и потерь получится при обработке 15 кг креветок сыромороженных, неразделанных?
5. Составить технологическую схему приготовления салата картофельного с грибами и клюквой.

Вариант № 5

1. СВЧ-нагрев, механизм доведения продуктов до кулинарной готовности в микроволновой печи.
2. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом.
3. Что является первичным продуктом автоокисления?
 1. Альдегиды.
 2. Глицерин.
 3. Моноглицериды.
 4. Гидроперекиси.

4. Сколько необходимо взять горбуши неразделанной средней, чтобы получить 100 кг филе с кожей и рёберными костями, нарезанного для блюда «Рыба отварная» (филе) выходом 125 граммов?
5. Разработать технико-технологическую карту на яблоки, запечённые с творогом.

Вариант № 6

1. Значение соусов в питании, их классификация, ассортимент.
2. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Назовите соотношение жира и продукта при жарке во фритюре периодическим способом:
 1. 1 : 4.
 2. 1 : 8.
 3. 4 : 1.
 4. 10 : 3.
4. Определить массу нетто стерляди, разделанной порционными кусками с кожей для припускания, если масса брутто 25 кг.
5. Составить технологическую схему приготовления пончиков.

Вариант № 7

1. Паренхимная ткань продуктов растительного происхождения, её строение.
2. Нерыбное водное сырьё. Классификация. Особенности химического состава.
3. Смесь глюкозы и фруктозы, вращающая плоскость поляризации влево называется:
 1. Инвертазой.
 2. Сахарозой.
 3. Инвертным сахаром.
 4. Гексозой.
4. Заменить 90 кг трески потрошённой обезглавленной мелкого размера крупными экземплярами при разделке на филе с кожей и рёберными костями.
5. Разработать технико-технологическую карту на рассольник ленинградский.

Вариант № 8

1. Особенности химического состава грибов. Условия гидромеханической обработки.
2. Составьте технологическую схему производства полуфабриката «Рыба специальной разделки мороженая».
3. Что происходит с полисахаридами крахмала перед растворением?
 1. Деполимеризация.
 2. Окисление.
 3. Набухание.
 4. Ничего.

4. Сколько кг натуральной рубленой рыбной массы можно приготовить из 20 кг сома крупного размера потрошённого с головой (филе без кожи и костей)?
5. Составить технологическую схему приготовления пельменей мясных.
- 6.

Вариант № 9

1. Обосновать рекомендуемый режим варки зелёных овощей с целью сохранения их окраски.
2. Химический состав и пищевая ценность творога.
3. Какая кислота обладает наиболее инверсионной способностью для сахарозы?
 1. Лимонная.
 2. Яблочная.
 3. Щавелевая.
 4. Янтарная.
4. Определить массу отварной трески, если масса полуфабриката (филе с кожей и костями) была равна 70 кг.
5. Разработать технико-технологическую карту на салат из свёклы с сыром и чесноком.

Вариант № 10

1. Технологические факторы, влияющие на сохранность витамина С при кулинарной обработке продуктов.
2. Химический состав и пищевая ценность яиц.
3. Овощи и плоды не содержат витамины:
 1. А и К.
 2. В12 и К.
 3. В1 и Д.
 4. В12 и Д.
4. Определить массу мякоти и костей, полученных при разделке 150 кг говядины I категории.
5. Составить технологическую схему приготовления супа-пюре из кабачков.

Вариант № 11

1. Какие наполнители используются при приготовлении котлетной массы, их роль в образовании структуры?
2. Технологическая схема расчленения тушки курицы.
3. Пищевые вещества, не обнаруженные в грибах:
 1. Сахара.
 2. Гликоген.
 3. Триптофан, метионин.
 4. Витамины группы В.
4. Определите массу мякоти баранины после варки, если масса нетто до варки была равна 2 кг.
5. Разработать технико-технологическую карту на тельное из рыбы.

Вариант № 12

1. Химический состав и пищевая ценность мясного и мясокостного бульонов. Факторы, способствующие диффузии питательных веществ.
2. Технологическая схема разделки говяжьей полутуши.
3. При припускивании какого из овощей добавляют сахар?
 1. Свёклы.
 2. Репы.
 3. Тыквы.
 4. Моркови.
4. Определить общую массу жаренных мясных рубленых бифштексов, если масса в полуфабрикате равна 30 кг.
5. Составить технологическую схему приготовления крокет картофельных.

Вариант № 13

1. Химический состав и морфологическое строение соединительной ткани мяса убойных животных.
2. Гидромеханическая обработка круп, бобовых.
3. Как называется мембрана, окружающая вакуоль клетки плодов и овощей?
 1. Тонoplast.
 2. Плазмолемма.
 3. Перидерма.
 4. Плазмодесма.
4. Определить массу нетто ставриды азово-черноморской, если масса брутто 60 кг. Ставрида поступила неразделанной, крупной. Разделка – на непластованную, кусками.
5. Разработать технико-технологическую карту на лапшевник с творогом.

Вариант № 14

1. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы, дичи, кролика.
2. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
3. Жарить рекомендуется овощи, имеющие степень этерификации полигалактуроновых кислот в протопектине:
 1. 40 %.
 2. 60 %.
 3. 80 %.
4. Сколько можно приготовить порций: биточков по-казацки, поджарки из 100 кг свинины жирной (III колонка).
5. Составит технологическую схему приготовления моркови тушёной с рисом и черносливом.

Вариант № 15

1. Свойства крахмала, их изменения при тепловой кулинарной обработке продуктов.

2. Технологическая схема расчленения тушки индейки.
3. Как называется структурный белок клеточных стенок?
 1. Коллаген.
 2. Ретикулин.
 3. Экстенсин.
 4. Эластин.
4. Определить количество пищевых отходов при разделке 55 кг налима морского потрошенного обезглавленного на филе с кожей без костей.
5. Разработать технико-технологическую карту на котлеты мясочакартофельные по-хлыновски.

Вариант № 16

1. Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий.
2. Технологическая схема производства полуфабриката «рыба специальной разделки, охлаждённая».
3. Какой из перечисленных углеводов преобладает в грибах?
 1. Лактоза.
 2. Фруктоза.
 3. Трегалоза.
4. Определить количество отходов при холодной обработке 50 кг осетрины крупного размера, поступившей с головой. Из рыбы готовят звенья с кожей, без хрящей.
5. Составить технологическую схему приготовления соуса голландского.

Вариант № 17

1. Процессы, происходящие с жирами пищевых продуктов при жарке.
2. Технологическая схема производства полуфабриката «рыба специальной разделки, замороженная».
3. Органеллы растительной клетки, бесцветные пластиды называют:
 1. Хлоропластами.
 2. Хромопластами.
 3. Лейкопластами.
4. Сколько продуктов и каких потребуется для приготовления 40 порций бефстроганов из говядины I категории (I колонка).
5. Разработать технико-технологическую карту на кашу из тыквы.

Вариант № 18

1. Пигменты, обуславливающие оранжевую окраску продуктов растительного происхождения, их изменения при тепловой обработке.
2. Технологическая схема производства сырого, очищенного сульфитированного картофеля.
3. Свежие грибы содержат воды:
 1. до 30 %.
 2. до 50 %.
 3. до 90 %.

4. Сколько получится варёных креветок из 60 кг свежемороженых?
5. Составит технологическую схему приготовления зраз донских.

Вариант № 19

1. Пигменты, обуславливающие белую окраску продуктов растительного происхождения, их изменения при тепловой обработке.
2. Технологическая схема производства полуфабриката «Котлета по-киевски».
3. Процент усвояемости белка наибольший:
 1. У баранины.
 2. У свинины.
 3. У говядины.
4. Определить массу почек говяжьих обработанных, если масса брутто почек говяжьих мороженных составляет 80 кг.
5. Разработать технико-технологическую карту на рулет из баранины по-башкирски.

Вариант № 20

1. Сущность реакции карамелизации. Её значение в производстве кулинарной продукции.
2. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом.
3. Какой из субпродуктов наиболее богат витамином А?
 1. Печень.
 2. Почки.
 3. Желудок.
 4. Сердце.
4. Определить количество отходов при обработке 200 кг полупотрошённых кур I категории.
5. Составить технологическую схему приготовления репы, фаршированной грибами.

Вариант № 21

1. Строение и свойства коллагена.
2. Как влияет тепловая обработка на пищевую ценность творога?
3. Назовите белок миофибрилл, наиболее устойчивый к нагреванию:
 1. Миозин.
 2. Актин.
 3. Актомиозин.
 4. Тропомиозин.
4. Определить выход мякоти при обработке 300 кг индеек полупотрошенных II категории, если мякоть используется без кожи.
5. Разработать технико-технологическую карту на тыквенно-яблочную запеканку.

Вариант № 22

1. Классификация нерыбного водного сырья.
2. Влияние тепловой кулинарной обработки на пищевую ценность яиц.
3. Назовите белок с наименьшей температурой денатурации:
 1. Миоальбумин.
 2. Гемоглобин.
 3. Ретикулин.
4. Выписать продукты для приготовления 90 порций зраз мясных рубленых по II колонке «сборника рецептов».
5. Составить технологическую схему приготовления щей зелёных с яйцом.

Вариант № 23

1. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов.
2. По каким признакам различные виды рыб рекомендуют для различных способов тепловой обработки?
3. Назовите способ тепловой обработки, при котором потери азотистых веществ мясом наибольшие:
 1. Жарка.
 2. Припускание.
 3. Варка.
4. Определить количество отходов при обработке 200 кг полупотрошённых кур.
5. Разработать технико-технологическую карту на профитроли.

Вариант № 24

1. Химический состав и пищевая ценность творога.
2. Почему потери массы при тепловой и кулинарной обработке рыбы меньше, чем при обработке мяса убойных животных?
3. Молочная кислота, содержащаяся в мясе, придаёт ему вкус:
 1. Сладковатый.
 2. Горьковатый.
 3. Кисловатый.
4. Сколько кг котлетной массы можно приготовить из 75 кг хека тихоокеанского неразделанного на филе без кожи и костей, (II колонка)?
5. Составить технологическую схему приготовления зраз рыбных с черносливом по-русски.

Вариант № 25

1. Морфологическое строение мяса сельскохозяйственной птицы.
2. Какие вещества обуславливают вкус и запах готовой кулинарной продукции из рыбы?
3. По достижении какой температуры в толще мышечной ткани рыб процесс размораживания считается законченным?
 1. +1 °C.
 2. +3 °C.

3. -1 °С.
4. Определить массу нетто трески потрошённой обезглавленной крупного размера, разделанной на чистое филе, если масса брутто 8 кг.
5. Разработать технико-технологическую карту на чебуреки.

5.2. Расчетно-графическая работа № 2

Задание для выполнения расчетно-графической работы разработано в 25-ти вариантах. В каждом варианте содержатся теоретические вопросы и задачи.

Вариант определяется номером студента в списке академической группы.

Перед выполнением работы студенту необходимо внимательно изучить методические указания к темам и рекомендуемую литературу, в соответствии с программой. Работа представляется в виде творческой работы студента. Используя конкретный фактический материал (предприятия, подразделения, фирмы) и теоретический материал по соответствующим темам задания, необходимо представить обоснованные размышления по вопросам. Ответы на вопросы должны быть полными и конкретными. Для их обоснования необходимо применять современные методы решения каждого вопроса с учетом передового опыта и научно-технической документации.

Перед решением задачи необходимо записать её условие. Решения задачи следует пояснять.

При выполнении работы придерживаются следующих правил:

- ✓ подобрать материал, соответствующий содержанию вопроса используя рекомендуемую литературу;
- ✓ затем своими словами изложить теоретическую часть вопроса (не допуская дословного переписывания текстов из учебников, брошюр, статей);
- ✓ решить конкретные прикладные задачи.

Задания для выполнения расчетно-графической работы

Вариант № 1

1. Морфологическое строение круп, бобовых.
2. Какие наполнители используют при производстве котлетной массы из мяса убойных животных? Их назначение.
3. Какое количество хлеба добавляют в котлетную массу из рыбы?
 1. не более 20 %.
 2. (40 - 50) %.
 3. до 30 %
4. Сколько порций картофельных котлет можно приготовить из 24 кг картофеля брутто по II колонке «Сборника рецептов» в ноябре?
5. Разработать технико-технологическую карту на блюдо «Окрошка мясная».

Вариант № 2

1. Морфологическое строение мяса рыб.
2. В чём отличие технологий котлетной и кнельной масс из сельскохозяйственной птицы?

3. Какому виду тепловой обработки не рекомендуется подвергать солёную рыбу и обосновать свой выбор?
 1. Тушению.
 2. Припусканию.
 3. Варке.
 4. Жарке и закепанию.
4. Какой будет масса картофеля, вареного в кожуре, если масса брутто была равна 50 кг?
5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Котлета по-киевски».

Вариант № 3

1. Изменение цвета мяса при тепловой обработке. Причины появления аномальной окраски мяса после тепловой обработки.
2. Какие технологические факторы влияют на формирование вкуса и запаха кулинарной продукции из птицы?
3. Какова в среднем продолжительность жарки рыбы? Обоснуйте.
 1. (10 - 20) мин.
 2. (3 - 5) мин.
 3. (30 - 45) мин.
 4. (1 - 1,5) часа.
4. Сколько зелени петрушки потребуется для приготовления 500 порций заправочных супов в сентябре и марте?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Борщ украинский».

Вариант № 4

1. Яично-масляные соусы. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
2. Чем объясняется изменение массы, объёма, пищевой ценности мясных продуктов при тепловой кулинарной обработке?
3. Какой должна быть температура фритюра?
 1. (180...190) °C
 2. (160...170) °C
 3. 140 °C
 4. 200 °C
4. Определить количество отходов при обработке 30 кг.перца сырого, подготовленного для фарширования.
5. Составить технологическую схему приготовления «Пельмени сибирские».

Вариант № 5

1. Особенности химического состава грибов, способы их обработки.
2. С какой целью в котлетную массу из рыбы добавляют небольшое количество варёной рыбы?
3. Какая часть тушки сельскохозяйственной птицы имеет наибольшую пищевую ценность?

1. Филе.
2. Бедро.
3. Голень.
4. Какое количество отходов получится при обработке 20 кг петрушки и 30 кг укропа?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом».

Вариант № 6

1. Соус-майонез и его производные. Технология, ассортимент, требования к качеству.
2. Чем обуславливается ухудшение развариваемости бобовых в результате их хранения?
3. Как правильно следует отделять шею сельскохозяйственной птицы?
 1. Вместе с кожей.
 2. Оставляя часть кожи.
 3. Без кожи.
4. Сколько можно приготовить порций: рагу из свинины, зраз отбивных, шницелей натуральных, тефтелей, эскалопов из 500 кг свинины мясной (II колонка)?
5. Составить технологическую схему приготовления «Язык отварной с соусом».

Вариант № 7

1. Изменение компонентов клеточных стенок паренхимной ткани в процессе тепловой обработки. Механизм разрушения протопектина.
2. Какие крупы и с какой целью обжаривают перед варкой?
3. Какой вид отходов после механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы не используется на пищевые цели?
 1. Гребешки.
 2. Головы.
 3. Кутикулу.
 4. Ноги.
4. Определить количество пищевых и непищевых отходов при обработке 200 кг гусей потрошенных I категории.
5. Разработать технико-технологическую карту на «Окрошка сборная мясная на кефире».

Вариант № 8

1. Изменение механической прочности овощей при тепловой обработке.
2. Каковы режимы гидромеханической обработки куриных яиц?
3. Какова максимальная продолжительность хранения и реализации (общая) котлет особых из птицы при температуре (4...8) °С?
 1. 4 часа.
 2. 12 часов.

3. 48 часов.
4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 40 порций «Зраз мясных рубленых» (по II колонке).
5. Составить технологическую схему приготовления «Борщ холодный».

Вариант № 9

1. Изменения жиров пищевых продуктов в процессе хранения.
2. Как предотвратить потемнение очищенных плодов и овощей? Причины потемнения.
3. Дичь подразделяют по качеству на:
 1. 1- и 2-й сорта.
 2. 1- и 2-ю категории.
 3. 1-, 2- и 3-й сорта.
4. Сколько котлетной массы можно приготовить из 50 кг котлетного мяса говядины?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Свекольник холодный».

Вариант № 10

1. Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки.
2. Механизм образования бульонов при варке рыбы.
3. Высокое содержание белков характерно для мяса:
 1. Индеек и кур.
 2. Пернатой дичи.
 3. Гусей и уток.
4. Сколько порций гуляша можно приготовить из 70 кг говядины II категории упитанности?
5. Составить технологическую схему приготовления «Щи зеленые с яйцом».

Вариант № 11

1. Изменение свойств крахмалосодержащей кулинарной продукции при хранении.
2. Режимы и сроки хранения рыбы специально разделанной, не замороженной.
3. Какие из бобовых не замачивают?
 1. Бобы.
 2. Чечевицу.
 3. Лущеный горох.
 4. Нут.
4. В столовую поступил морской окунь неразделанный в количестве 60 кг. Сколько порций жареной рыбы можно приготовить?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Яблоки, фаршированные рисом и орехами».

Вариант № 12

1. Пектиновые вещества, значение в питании, строение.

2. Назовите режимы варки бобовых. От каких факторов зависит продолжительность их тепловой обработки?
3. Из каких круп не готовятся рассыпчатые каши? Обоснуйте.
 1. Перловой.
 2. Рисовой.
 3. Овсяной.
 4. Манной.
4. Сколько необходимо взять крупы, воды, молока и соли для приготовления 40 кг вязкой пшённой каши?
5. Составить технологическую схему приготовления «Яблоки в тесте жареные».

Вариант № 13

1. Классификация и ассортимент соусов, их значение в питании.
2. Что относят к пищевым и непищевым отходам при разделке мяса рыб?
3. Укажите температуру подачи горячих соусов:
 1. 100 °С
 2. (75...80) °С
 3. (60...70) °С
 4. (50...60) °С
4. У отварного картофеля поверхностный слой жесткий. Назовите нарушения, допущенные в ходе технологического процесса.
5. Разработать технико-технологическую карту на «Шарлотку с яблоками».

Вариант № 14

1. Изменения механической прочности мяса при тепловой обработке.
2. Какие физико-химические процессы происходят в мясе рыбы при хранении?
3. Укажите сроки хранения молочного соуса и объясните ответ:
 1. 6 ч.
 2. 3 ч.
 3. 2 ч.
 4. 4 ч.
4. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 3 кг майонеза «Провансаль».
5. Составит технологическую схему приготовления «Суфле плодое».

Вариант № 15

1. Костная ткань, особенности строения, химический состав, пищевая ценность.
2. От каких факторов зависят сроки тепловой обработки птицы, дичи, кролика?
3. К каким блюдам подают соус польский?
 1. К овощным.
 2. К крупяным.
 3. К мясным.

4. К рыбным.

4. Консистенция омлета - плотная, резинистая. Какие нарушения были допущены в ходе технологического процесса?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Сельдь запеченную в тесте».

Вариант № 16

1. Виды оттяжек. Сущность процесса осветления бульонов.
2. Технологическая схема производства полуфабриката «Мусс клюквенный».
3. Меры, предотвращающие окраску овощей в винегрете свёклой
4. Какое количество моркови массой брутто необходимо в мае для приготовления 50 порций икры морковной выходом 100 г?
5. Составить технологическую схему приготовления «Биточки рыбные».

Вариант № 17

1. Процессы, происходящие с жирами пищевых продуктов при варке.
2. Какое количество картофеля массой брутто необходимо в ноябре для приготовления 30 порций щей из свежей капусты с картофелем по 1 колонке?
3. Чем обуславливается форма нарезки овощей для супов. Какие овощи пассеруют, с какой целью?
4. Что такое маскированные блюда, для какой категории питающихся их готовят?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Салат картофельного с грибами и клюквой».

Вариант № 18

1. Почему сваренная до полуготовности свекла после выдержки её в холодной воде в течение 30 минут становится мягкой?
2. Что такое синерезис? С какими блюдами при хранении происходит этот процесс?
3. Печенье из песочного теста не рассыпчатое, жёсткое. Каковы причины брака, если рецептура соблюдена. Как предотвратить этот брак?
4. Сколько получится варёных креветок из 10 кг свежемороженого?
5. Составит технологическую схему приготовления «Шницеля рыбный натуральный».

Вариант № 19

1. При органолептической оценке качества борща украинского обнаружено: цвет, запах и вкус не соответствуют требованиям. Ваши действия.
2. Почему агар нельзя использовать для производства муссов, самбуков?
3. Что означает термин «отстдобка» при производстве изделий из дрожжевого теста.
4. Как повысить сохранность витамина С при приготовлении киселей?
5. Разработать технико-технологическую карту на «Жаркое из курицы по-русски».

Вариант № 20

1. В какие супы, и с какой целью добавляется пассерованная мука? Режим пассерования.
2. Почему для диетического питания рекомендуется пшеничный хлеб вчерашней выпечки?
3. В каком виде используются яйца при приготовлении холодных закусок? Санитарная обработка яиц.
4. Особенности приготовления супов в диетическом питании.
5. Составить технологическую схему приготовления «Крема сметанного с курагой».

Вариант № 21

1. Как избежать образования пенки на поверхности остывшего киселя?
2. Почему при перевзбивании сливок происходит отмасливание?
3. Какие смешанные напитки готовят с яйцом? Ассортимент.
4. Определить выход мякоти при обработке 200 кг утки полупотрошенной II категории, если мякоть используется без кожи.
5. Разработать технико-технологическую карту на «Рулет из рыбы».

Вариант № 22

1. В результате чего происходит разрушение пены при взбивании яичных белков?
2. Влияние тепловой кулинарной обработки на пищевую ценность яиц.
3. Особенности подготовки квашеной капусты для щей суточных. Механизм размягчения капусты.
4. Выписать продукты для приготовления 45 порций зраз мясных рубленых по I колонке «Сборника рецептов».
5. Составить технологическую схему приготовления «Омлета с сыром».

Вариант № 23

1. Химический состав и пищевая ценность морепродуктов.
2. Что такое газообразующая способность муки. Как она влияет на качество мучных кулинарных изделий?
3. В каком сладком блюде манная крупа используется как загуститель? Технология приготовления.
4. Определить количество отходов при обработке 100 кг полупотрошённых кур.
5. Разработать технико-технологическую карту на «Омлет, фаршированный вареньем».

Вариант № 24

1. Биологический способ разрыхления теста.
2. Как качество клейковины муки влияет на процесс тестоведения при производстве дрожжевого теста?

3. Что является дисперсной фазой во взбивных блюдах. Ассортимент взбивных сладких блюд.
4. Сколько кг котлетной массы можно приготовить из 50 кг палтуса неразделанного на филе без кожи и костей, (II колонка)?
5. Составить технологическую схему приготовления «Соус красный с луком и грибами».

Вариант № 25

1. Почему в результате брожения теста уменьшается количество крахмала в муке?
2. Каким образом жир и сахар тормозят жизнедеятельность дрожжей?
3. Какое желирующее вещество используется при производстве киселей? Его преимущества и недостатки.
4. Механизм образования полости в заварных изделиях.
5. Разработать технико-технологическую карту на «Борщ летний».

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Товароведение пищевых продуктов / О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко А.Б. Дмитриева и др. – 4-изд., перераб. М.: Экономика, 1989. – 424 с.
2. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / Беляев М.И., Винокуров Г.А., Черевко А.И. – М.: Экономика, 1985. – 184 с.
3. Технология приготовления пищи.- 3-е изд., перераб. / Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. – М.: Экономика, 1988. – 303 с.
4. Технология производства продукции общественного питания / Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. – М.: Экономика, 1986. – 400 с.
5. Месхи А.И. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 280 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 620 с.
7. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания. / Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская И.Р. – М.: Экономика, 1990. – 238 с.
8. Химический состав пищевых продуктов/ Под редакцией Скурихина И.М., Волгарева М.Б. – 2-изд., перераб. и доп. - М.: ВО Агропромиздат, 2000. – 224 с.
9. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. / Пивоваров В.И., Платонов В.М. – М.: Высшая шк., 1990. – 190 с.
10. Лобанов Д.И. Технология приготовления пищи. – 2-е изд., перераб. – М.: Госторгиздат, 1951. – 316 с.
11. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Л.М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.; общ. Ред. О. П. Степанова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 2000. – 336 с.
12. Практикум по дисциплине «Технология производства продукции общественного питания» для студентов специальности 271200 заочной формы обучения/ Т. В. Подсосенко – Кемерово, 2001.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания
по выполнению расчетно-графической работы*

Составитель: Ерёмченко Дмитрий Олегович

В авторской редакции

Изд. № 314/2020. Объем 2,25 п.л.
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»