

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

**Методические указания**  
**к выполнению контрольных работ**  
по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»  
для обучающихся по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Институт: естественно-технологический  
Кафедра: технологий пищевых производств  
Форма обучения: заочная  
Курсы: 4,5

Мурманск  
2020

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ</b> .....	3
<b>2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)</b> .....	3
<b>3. Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках данной дисциплины.</b> ....	3
<b>МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ</b> .....	4
<b>Варианты заданий для выполнения контрольной работы № 1</b> .....	5
<b>Вопросы контрольной работы № 1</b> .....	6
<b>Задачи и хозяйственные ситуации контрольной работы № 1</b> .....	8
<b>Варианты заданий блоков 1 и 2 для выполнения контрольной работы № 2</b> .....	11
<b>Вопросы контрольной работы № 2</b> .....	13
<b>Блок 1</b> .....	13
<b>Блок 2</b> .....	16
<b>Задачи и хозяйственные ситуации контрольной работы № 2</b> .....	19
<b>Блок 1</b> .....	19
<b>Блок 2</b> .....	22
<b>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА</b> .....	25

## ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

1. Методические указания составлены на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04, направленностям (профилям) Технология продукции и организация ресторанного дела; Технология продуктов общественного питания функционального назначения.

### 2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью дисциплины (модуля)** «Технология продуктов общественного питания» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

#### **Задачи:**

Задачи изложения и изучения дисциплины – дать студентам необходимые знания о:

- физико-химических изменениях, происходящих в продуктах в процессе технологических операций;
- современных проблемах производства продуктов;
- перспективных направлениях развития отрасли;
- технологии производства пищевых продуктов в сфере общественного питания;
- процессах, формирующих качество;
- требованиях к качеству кулинарной продукции.

### 3. Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках данной дисциплины.

Процесс изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» направлен на формирование элементов следующих компетенций по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

**ОПК-2.** *«Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения»* в части технологических принципов производства продукции общественного питания.

**ПК-1.** *«Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания»* при производстве соусов, супов и полуфабрикатов для супов и соусов.

*В результате изучения дисциплины студент должен знать:*

- об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания;
- способы кулинарной обработки пищевых продуктов;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;
- о способах повышения качества полуфабрикатов;
- технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

*В результате изучения дисциплины студент должен уметь:*

- прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- рационально использовать сырье;
- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования.

*В результате изучения дисциплины студент должен владеть:*

- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий.
- практическими навыками производства кулинарной продукции.

Целью выполнения контрольных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» является закрепление у студентов теоретической базы в области приготовления полуфабрикатов и продукции общественного питания, особенностей обработки различных видов сырья.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

Контрольная работа № 1 состоит из двух теоретических вопросов, двух ролевых задач или хозяйственных операций. Контрольная работа № 2 состоит из четырех теоретических вопросов, четырех ролевых задач или хозяйственных операций (по 2 для блоков 1 и 2).

Задачи составлены в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий (1998–2002 гг.); при их решении следует указывать номера справочных таблиц Сборника.

Контрольная работа оформляется с использованием персонального компьютера и распечатываются на принтере (листы формата А4, шрифт Times New Roman, размер 14, межстрочный интервал одинарный, поля: левое – 2,5; верхнее, нижнее, правое – 1,5. В таблицах допускается шрифт Times New Roman, размер 12).

В таблицах используется шрифт Times New Roman, размер 12, при необходимости, при согласии преподавателя, можно использовать шрифт 11 или 10). Отступ в абзаце – 1,25, нумерация страниц – внизу, посередине.

Между значением и ед. измерения всегда ставится пробел (ГОСТ 8.417-2002) например, 10 кг; 18 °С; 75 %.

Рисунок и подписанная надпись неразрывны, изображаются только на одной стр.

Работа, выполненная не по своему варианту, рецензированию не подлежит.

Ответ на каждый вопрос, представленный в контрольной работе выполняется на отдельном листе.

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, который определяется по прилагаемой таблице 1. Вопросы и задачи устанавливаются в зависимости от двух последних цифр номера зачетной книжки.

В таблице по горизонтали Б размещаются цифры от 0 до 9, каждая из которых соответствует последней цифре шифра. По вертикали – цифры от 0 до 9, каждая из которых соответствует предпоследней цифре шифра.

Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяют клетку, в которой указаны вопросы контрольной работы. Например: номер зачетной книжки 91326, вопросы варианта 8, 43, 50, 71. Две первые цифры – номера теоретических вопросов, две последние – задачи или хозяйственные ситуации.

Варианты заданий для выполнения контрольной работы № 1

А \ Б		Последняя цифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		43	42	41	40	39	38	37	36	35	34
		45	46	47	48	49	50	51	52	45	46
		63	64	65	66	68	67	69	70	71	72
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
		53	54	55	56	57	58	59	60	61	62
		73	74	75	76	77	78	79	44	47	48
	2	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		40	37	38	39	41	42	43	21	22	23
44		45	46	47	48	49	50	51	52	53	
65		66	67	68	69	70	71	72	73	74	
3	12	13	14	15	16	17	18	19	20	1	
	36	35	34	41	42	24	25	26	27	28	
	54	52	51	50	49	48	47	46	44	45	
	70	72	71	73	74	75	76	77	78	79	
4	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	29	30	31	32	33	37	38	39	43	40	
	62	61	44	60	59	58	57	56	55	53	
	78	77	76	75	74	73	72	71	70	69	
5	14	15	16	17	18	19	20	1	2	3	
	21	22	23	27	29	28	24	25	26	30	
	51	50	49	48	47	46	45	44	64	63	
	74	65	66	67	68	69	79	78	77	76	
6	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	38	39	40	31	32	33	34	41	35	42	
	61	60	59	58	57	56	55	54	53	52	
	44	45	46	47	48	49	72	73	74	75	
7	16	17	18	19	20	1	2	3	4	5	
	35	36	37	21	22	23	24	25	26	27	
	71	70	69	68	67	66	65	63	62	64	
	46	47	48	49	50	51	44	46	50	51	
8	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	28	29	30	31	32	33	36	34	39	41	
	47	48	49	50	46	45	44	51	52	54	
	65	66	67	68	69	70	71	79	73	74	
9	18	19	20	1	2	3	4	5	6	7	
	42	43	35	27	21	22	23	24	25	26	
	56	53	57	58	59	60	61	62	63	64	
	75	76	77	78	79	44	45	46	47	49	

## Вопросы контрольной работы № 1

1. Изменение технологических свойств белков (гидратация, дегидратация) при кулинарной обработке продуктов.
2. Изменение технологических свойств белков (денатурация, агрегирование, деструкция) при кулинарной обработке продуктов.
3. Изменение технологических свойств жиров в процессе варки продуктов.
4. Изменение технологических свойств жиров (окисление, адсорбция, потери) при жарке продуктов основным способом.
5. Изменение технологических свойств жиров продуктов во-фритюре: физико-химические изменения, факторы, влияющие на скорость их протекания; изменение вкуса, запаха, цвета, пищевой ценности. Условия увеличения срока службы фритюрного жира.
6. Изменение технологических свойств моно- и дисахаридов (брожение, кислотный и ферментативный гидролиз). Роль процессов в управлении качеством продукции.
7. Изменение технологических свойств сахаров (карамелизация). Роль процессов в управлении качеством продукции.
8. Изменение технологических свойств сахаров (меланоидинообразование). Роль процессов в управлении качеством продукции.
9. Строение крахмального зерна, свойства крахмальных полисахаридов.
10. Изменение технологических свойств крахмала (набухание, клейстеризация, ретроградация) при кулинарной обработке продуктов.
11. Изменение технологических свойств крахмала (деструкция при влажном и сухом нагреве) при кулинарной обработке продуктов.
12. Изменение технологических свойств крахмала (ферментативная деструкция) при кулинарной обработке продуктов.
13. Строение тканей плодов и овощей. Химический состав тканей плодов и овощей, их пищевая ценность. Структурные элементы тканей и особенности их химического состава.
14. Изменение технологических свойств полисахаридов (клетчатки, гемицеллюлозы, протопектина) в процессе кулинарной обработки растительных продуктов. Факторы, влияющие на интенсивность размягчения растительных продуктов при тепловой обработке.
15. Изменение технологических свойств водо- и жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки продуктов.
16. Изменение цвета плодов и овощей с красно-фиолетовой и желто-оранжевой окраской. Роль процессов в управлении качеством продукции.
17. Изменение цвета плодов и овощей с зеленой и белой окраской. Роль процессов в управлении качеством продукции.
18. Мышечные белки, их изменение при тепловой обработке. Формирование специфического вкуса и запаха мяса. Роль процессов в управлении качеством.

19. Соединительные белки, их изменения при тепловой обработке. Факторы, обуславливающие деструкцию коллагена. Роль процессов в управлении качеством продукции.

20. Процессы формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос и др.).

21. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Характеристика термических способов.

22. Бульоны для заправочных супов. Технологические схемы производства, физико-химическое обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент бульонов и особенности технологии, назначение.

23. Концентрированные бульоны. Технологические схемы централизованного производства, регламентируемые ТУ. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Рекомендации по использованию в доготовочных предприятиях питания.

24. Борщи. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент борщей и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

25. Щи. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент щей и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

26. Рассольники. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент рассольников и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

27. Солянки. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент солянок и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

28. Холодные супы. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент холодных супов и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

29. Супы-пюре. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент супов-пюре и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

30. Прозрачные супы. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент прозрачных супов и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации. Гарниры к прозрачным супам.

31. Супы с овощами и картофельные. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

32. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой, бобовыми. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

33. Супы молочные. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

34. Супы сладкие. Технологическая схема производства. Обоснование технологии, рецептуры\*, ассортимент и отличительные особенности технологии. Требования к качеству. Правила реализации.

35. Технология блюд из отварных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент, рецептуры\* блюд. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

36. Технология блюд из припущенных и тушеных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент, рецептуры\* блюд. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

37. Технология блюд и гарниров из жареных овощей. Характеристика физико-химических процессов при пассеровании и жарке. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

38. Технология блюд из запеченных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при пассеровании и жарке. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

39. Технология блюд гарниров из круп. Характеристика физико-химических процессов происходящих при механической и тепловой кулинарной обработке. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

40. Технология блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Характеристика физико-химических процессов происходящих при механической и тепловой кулинарной обработке. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

41. Технология блюд из отварной и припущенной рыбы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

42. Технология блюд их жареной рыбы и рыбной котлетной массы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

43. Технология блюд из тушеной и запеченной рыбы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

44. Технология блюд из нерыбных продуктов моря. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Правила реализации блюд, требования к качеству.

**Примечание:** \* во всех вопросах, где указана "рецептура" следует привести 2–3 технологические карты наиболее сложных блюд данной ассортиментной группы.

### **Задачи и хозяйственные ситуации контрольной работы № 1**

45. Рассчитайте закладку продуктов массой брутто для приготовления 120 порций борща сибирского с говядиной с выходом 500 г в январе

(№ рец. 275 (1)). На производстве имеется сушеный лук, говядина 2 категории, уксус 9 %-ный.

46. Определите закладку продуктов массой брутто для приготовления 200 порций борща украинского (№ рец. 278 (1)) с выходом 500 г в феврале. На производстве имеется морковь столовая сушеная, перец сладкий маринованный половинками.

47. Рассчитайте закладку продуктов массой брутто для приготовления 85 порций супа молочного с овощами (№ рец. 365 (1)) с выходом с выходом в марте, если на предприятии имеется молоко сухое обезжиренное, горох овощной (лопатка) свежая. Как изменится закладка сливочного масла.

48. Сколько порций супа-пюре из картофеля (№ рец. 374 (1)) с выходом 400 г можно приготовить в январе из 90 кг картофеля, если на предприятии имеется молоко коровье обезжиренное сухое. Как изменится закладка сливочного масла.

49. Сколько порций солянки домашней (№ рец. 355 (1)) с выходом 500 г можно приготовить в апреле, если на предприятии имеется томат паста с содержанием сухих веществ – 30 % и 700 кг картофеля.

50. Сколько порций супа из смеси сухофруктов с гарниром (№ рец. 414 (2)), (№ рец. 412 (2)) можно приготовить из 1,5 кг рисовой крупы.

51. Определить закладку продуктов массой брутто для приготовления 120 порций рассольника домашнего (№ рец. 296 (1)) с выходом 500 г в апреле, если на предприятии имеется капуста белокочанная сушеная, морковь бланшированная быстрозамороженная.

52. Сколько порций щей по-уральски (№ рец. 286 (2)) с выходом 500 г можно приготовить, если на предприятии имеется 2 кг перловой крупы, 3 кг лука репчатого пассерованного (30 %-ной у жарки). Как изменится закладка жира.

53. Определить закладку сырья для приготовления 200 порций свекольника холодного (№ рец. 411 (2)) в марте, если на предприятии имеется уксус 9 %, свекла бланшированная быстрозамороженная.

54. Определить закладку сырья весом брутто для приготовления 80 порций зраз картофельных (№ рец. 476 (3)) с соусом сметанным томатом (№ рец. 1045 (2)), если на предприятии имеется томат, паста соленая с содержанием сухих веществ 37 %. Как изменится закладка соли.

55. Какое количество сырья необходимо для приготовления 40 порций котлет капустно-морковных (№ рец. 481) в феврале, если на производстве имеется яичный порошок и морковь пассерованная быстрозамороженная. Как изменится закладка жира.

56. Сколько потребуется сырья для приготовления 60 порций рагу из овощей (№ рец. 445 (1)) в апреле, если на производстве имеется горох овощной (лопатка) свежая, морковь бланшированная, быстрозамороженная.

57. Определить набор продуктов для приготовления 50 порций запеканки картофельной с овощами (№ рец. 497 (1)) в марте, если на предприятии имеется яичный меланж мороженный, лук репчатый пассерованный (30 % у жарки) быстрозамороженный. Как изменится закладка жира.

58. Определить набор сырья для приготовления 160 порций голубцов овощных (№ рец. 501 (2)) в январе с соусом сметанным с томатом

(№ рец. 1045), если на предприятии имеется зелень мороженая и томатное пюре с содержанием сухих веществ 20 %.

59. Определить набор сырья для приготовления 120 порций каши вязкой с тыквой (№ рец. 540 (3)), если на предприятии имеется молоко коровье сгущенное с сахаром. Какое количество воды, соли, сахара необходимо взять.

60. На производстве имеется 3 кг сухих сливок, 6 кг риса. Сколько порций жидкой рисовой каши (№ рец. 548 (1)) можно приготовить. Какое количество воды, соли, сахара, масла необходимо взять.

61. На производстве имеется 7 кг манной крупы. Сколько порций запеканки манной (№ рец. 550 (2)) с соусом клюквенным (№ рец. 1090 (2)) можно приготовить. Определить количество соли, сахара, воды и др. продуктов.

62. Определить закладку сырья массой брутто для приготовления 200 порций лапшевника с творогом (№ рец. 574 (2)). Сколько потребуется количество соли, воды.

63. Сколько порций макарон отварных с жиром (№ рец. 566 (2)) можно приготовить из 8,5 кг макаронных изделий. Определите объем котла, количество воды и соли.

64. Определить набор сырья для приготовления 45 порций блюда бобовые с копченой грудинкой (№ рец. 560 (2)). Определить массу вареных бобовых, выход блюда с соусом (№ рец. 1029).

65. Сколько порций пюре из бобовых с жиром (№ рец. 564 (2)) можно приготовить из 10 кг бобовых. Определить количество воды, соли, зелени петрушки.

66. Сколько порций крупеника (№ рец. 549 (2)) можно приготовить из 9,2 кг гречневой крупы. Какое количество жидкости, соли необходимо для его приготовления.

67. Сколько потребуется гороха, соли и воды для приготовления 11 кг бобовых отварных. Определите объем котла.

68. Сколько порций биточков манных (№ рец. 557 (2)) можно приготовить из 30 кг крупы. Сколько потребуется других продуктов для их приготовления и отпуска, если на предприятии имеются сливки сухие и курага.

69. Определите закладку продуктов для приготовления 45 порций рыбы отварной (№ рец. 623 (2)) с соусом польским (№ рец. 1053 (2)) и картофелем отварным (№ рец. 944 (2)) в ноябре. Для приготовления блюда используется щука мелкая неразделанная.

70. Определить набор сырья для приготовления 55 порций горбуши отварной (№ рец. 625 (2)) с соусом томатным (№ рец. 1038 (2)) и картофелем отварным (№ рец. 944 (2)) в декабре, если горбуша среднего размера и разделана на филе с кожей и реберными костями.

71. Определить набор сырья для приготовления 120 порций рыбы припущенной (№ рец. 627 (2)) с соусом белое вино (№ рец. 1036 (2)) и картофельным пюре (№ рец. 946 (2)) в феврале, если на производство поступил судак неразделанный крупный и, рыба будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.

72. Сколько порций рыбы жареной в тесте (№ рец. 645 (2)) с соусом майонез с корнионами (№ рец. 1066 (1)) . Определить набор сырья, если на производство поступил судак крупный, неразделанный массой 130 кг.

73. Сколько порций поджарки из рыбы (№ рец. 648 (2)) с картофелем жареным (№ рец. 948 (1)) в январе. Определите набор сырья, если на предприятие поступила рыба ледяная неразделанная среднего размера 140 кг.

74. Повару школьной столовой необходимо приготовить 250 порций тефтелей рыбных (№ рец. 677 (2)) и подать с рисом отварным и соусом сметанным с томатом. Какое количество сырья потребуется, если на производство поступила треска неразделанная мелкая.

75. На производство поступил хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный среднего размера. Определить количество сырья для приготовления 110 порций рыбы запеченной по-русски (№ рец. 664) в феврале.

76. На производство поступил макрурус тушка специальной разделки. Определите количество сырья для приготовления 90 порций солянки рыбной на сковороде (№ рец. 668 (2)).

77. Необходимо приготовить 70 порций шницеля рыбного натурального (№ рец. 675 (2)) с картофелем жареным. Определить набор сырья, если на производство поступил минтай неразделанный среднего размера.

78. Необходимо приготовить 80 порций зраз рыбных по-русски (№ рец. 674 (1)). Определить набор сырья, если на производство поступила рыба ледяная неразделанная и яичный меланж мороженный.

79. Необходимо приготовить 100 порций тельного из рыбы (№ рец. 676 (3)) с картофелем жареным (№ рец. 948 (1)) в марте и соусом томатным (№ рец. 1038 (2)). Определить набор сырья, если на производство поступил окунь морской потрошенный обезглавленный, крупный.

Таблица 2

**Варианты заданий блоков 1 и 2 для выполнения контрольной работы № 2**

А \ Б		Последняя цифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		43	42	41	40	39	38	37	36	35	34
		45	46	47	48	49	50	51	52	45	46
		63	64	65	66	68	67	69	70	71	72
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
		53	54	55	56	57	58	59	60	61	62
		73	74	75	76	77	78	79	44	47	48
	2	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		40	37	38	39	41	42	43	21	22	23
		44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
		65	66	67	68	69	70	71	72	73	74
3	12	13	14	15	16	17	18	19	20	1	
	36	35	34	41	42	24	25	26	27	28	
	54	52	51	50	49	48	47	46	44	45	
	70	72	71	73	74	75	76	77	78	79	

<b>4</b>	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	29	30	31	32	33	37	38	39	43	40
	62	61	44	60	59	58	57	56	55	53
	78	77	76	75	74	73	72	71	70	69
<b>5</b>	14	15	16	17	18	19	20	1	2	3
	21	22	23	27	29	28	24	25	26	30
	51	50	49	48	47	46	45	44	64	63
	74	65	66	67	68	69	79	78	77	76
<b>6</b>	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	38	39	40	31	32	33	34	41	35	42
	61	60	59	58	57	56	55	54	53	52
	44	45	46	47	48	49	72	73	74	75
<b>7</b>	16	17	18	19	20	1	2	3	4	5
	35	36	37	21	22	23	24	25	26	27
	71	70	69	68	67	66	65	63	62	64
	46	47	48	49	50	51	44	46	50	51
<b>8</b>	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	28	29	30	31	32	33	36	34	39	41
	47	48	49	50	46	45	44	51	52	54
	65	66	67	68	69	70	71	79	73	74
<b>9</b>	18	19	20	1	2	3	4	5	6	7
	42	43	35	27	21	22	23	24	25	26
	56	53	57	58	59	60	61	62	63	64
	75	76	77	78	79	44	45	46	47	49

## Вопросы контрольной работы № 2

### Блок 1

1. Технология блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

2. Технология блюд из жареного мяса говядины. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

3. Технология блюд из жареного мяса свинины. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

4. Технология блюд из жареного мяса баранины. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

5. Технология блюд из тушеного мяса (порционным куском). Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

6. Технология блюд из тушеного мяса (мелким куском). Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

7. Технология блюд из запеченного мяса. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

8. Технология блюд из натурального рубленого мяса. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

9. Технология блюд из субпродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

10. Технология блюд из жареного мяса крупными кусками. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

11. Технология блюд из мяса диких животных и тушеного мяса крупными кусками. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

12. Технология блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

13. Технология блюд из жареной целыми тушками птицы, дичи, кролика. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

14. Блюда из жареной порционными кусками птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

15. Технология блюд из жареного мяса порционными кусками. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

16. Технология блюд из рубленной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

17. Технология блюд из тушеной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

18. Технология блюд из котлетной массы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

19. Технология блюд из мяса баранины. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

20. Технология блюд из мяса свинины. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

21. Технология закусок и горячих блюд из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Ассортимент, рецептуры\*, основные правила реализации, требования к качеству.

22. Технология блюд из творога. Значение в питании. Характеристика физико-химических процессов сырья. Ассортимент, рецептуры\*, основные правила реализации, требования к качеству.

23. Технология бутербродов и закусок из хлеба. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

24. Технология салатов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

25. Технология винегретов и салатов-коктейлей. Подготовка продуктов, значение холодных блюд и закусок в питании. Особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

26. Технология салатов из сырых овощей, овощей с фруктами. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

27. Технология блюд из яичных смесей, и горячих блюд из яиц. Процессы происходящие при тепловой обработке, подготовка продуктов. Ассортимента,

рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

28. Технология блюд жареных и запеченных из творога. Значение в питании. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры\*, основные правила реализации, требования к качеству.

29. Технология салатов из квашеных, маринованных овощей и вареных продуктов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

30. Технология централизованного производства салатов и винегретов в охлажденном виде. Ассортимента, рецептуры\*. Особенности реализации кулинарной продукции. Оценка физико-химических показателей качества продукции.

31. Технология холодных закусок из овощей и грибов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

32. Технология закусок из гастрономических товаров и консервов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

33. Технология холодных блюд и закусок из рыбы. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

34. Технология закусок из нерыбного водного сырья. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

35. Технология банкетных закусок. Приемы оформления закусок для банкетов. Подготовка гарниров, продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации, требования к качеству.

36. Технология закусок из птицы и дичи. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

37. Технология закусок из мяса и субпродуктов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

38. Технология горячих закусок и бутербродов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации закусок, требования к качеству.

39. Технология холодных сладких блюд из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Значение сладких блюд в питании. Компоты и фрукты в сиропе. Ассортимента, рецептуры\*, правила реализации, требования к качеству.

40. Технология железированных сладких блюд: киселей. Технологические свойства железирующих веществ. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации, требования к качеству.

41. Технология желированных сладких блюд: желе, муссов, кремов, самбуков. Характеристика желирующих веществ. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации, требования к качеству.

42. Технология горячих сладких блюд и сладких соусов. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации, требования к качеству.

43. Технология холодных сладких блюд, кремов и взбитых сливок, мороженого. Подготовка продуктов, ассортимента, рецептуры\*, правила реализации, требования к качеству.

**Примечание:** \* во всех вопросах, где указана "рецептура" следует произвести две технологические карты наиболее сложных блюд данной ассортиментной группы.

## **Блок 2**

1. Технология производства горячих напитков: чая, кофе. Значение напитков в питании. Ассортимент, рецептуры\*. Особенности реализации, требования к качеству.

2. Технология производства горячих напитков: какао, шоколада, горячих напитков с вином. Значение напитков в питании. Ассортимент, рецептуры\*. Особенности реализации, требования к качеству.

3. Технология производства холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков. Значение напитков в питании. Ассортимент, рецептуры\*. Особенности реализации, требования к качеству.

4. Технология централизованного производства блюд и кулинарной продукции в охлажденном виде. Ассортимент, рецептуры\*. Особенности реализации. Оценка микробиологических и физико-химических показателей качества.

5. Технология централизованного производства быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, рецептуры\*, сроки и условия хранения. Особенности реализации, оценка физико-химических показателей качества.

6. Технологическая схема опарного способа производства дрожжевого теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий из него.

7. Технологическая схема безопарного способа производства дрожжевого теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий из него.

8. Технология производства булочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

9. Технология производства штучных изделий с фаршем из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

10. Технология производства весовых изделий с фаршем из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

11. Технология производства сдобных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

12. Технология производства жареных изделий в жире из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

13. Технологическая схема производства слоеного дрожжевого теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при выпечке изделий из него.

14. Технология производства изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

15. Технологическая схема производства пресного теста (жидкого и крутого). Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при выпечке изделий из него.

16. Технологическая схема производства сдобного пресного теста. Ассортимент изделий. Рецептуры\* сладкого и несладкого теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечке изделий.

17. Технология производства изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

18. Технологическая схема производства вафельного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, технология производства рецептуры\*, требования к качеству.

19. Технологическая схема производства пряничного теста сырцовым способом. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Способы приготовления теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

20. Технологическая схема производства пряничного теста заварным способом. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

21. Технологическая схема производства песочного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент кексов, рецептуры\*, требования к качеству.

22. Технология производства изделий из песочного теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

23. Технологическая схема производства бисквитного (основного) теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству

24. Технологическая схема производства бисквитного теста (буше). Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

25. Технология производства изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству. Характеристика сырья. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении и выпечке изделий.

26. Технологическая схема производства заварного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

27. Технологическая схема производства пресного слоеного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

28. Технологическая схема производства белково-воздушного, воздушно-орехового теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

29. Технологическая схема производства миндального теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпеченных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептуры\*, требования к качеству.

30. Технология производства полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (форше). Характеристика сырья. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии, требования к качеству.

31. Технология производства полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (варенье, повидло, джем, цукаты, мармелад). Характеристика сырья. Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии, требования к качеству.

32. Технология производства полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (сиропы, жженки, помад, фруктовых начинок, желе). Ассортимент, рецептуры\*, особенности технологии, требования к качеству.

33. Технология производства кремов (отделочных полуфабрикатов). Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии. Требования к качеству.

34. Технология производства украшений из помады, глазури, кондира (отделочных полуфабрикатов). Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии. Требования к качеству.

35. Технология производства украшений из сахарных мастик и марципана (отделочных полуфабрикатов). Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии. Требования к качеству.

36. Технология производства отделочных полуфабрикатов (посыпок, шоколада, карамели). Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии. Требования к качеству.

37. Технология производства бисквитных пирожных. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

38. Технология производства песочных пирожных. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

39. Технология производства слоеного теста и слоеных пирожных. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

40. Технология производства заварного теста и заварных пирожных. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

41. Технология производства воздушного теста, воздушных и крошковых пирожных. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

42. Технология производства миндального теста и миндальных пирожных. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

43. Технология производства бисквита холодным способом и пирожных из него. Ассортимент. Рецептуры\*. Особенности технологии, правила реализации. Требования к качеству.

**Примечание:** \* во всех вопросах, где указана "рецептура" следует произвести две технологические карты наиболее сложных блюд данной ассортиментной группы.

## **Задачи и хозяйственные ситуации контрольной работы № 2**

### **Блок 1**

44. Определить закладку продуктов для приготовления 45 порций азу в январе (№ рец. 827 (2)), если для его приготовления поступила говядина 2 категории. Рассчитать закладку специй.

45. Определить закладку продуктов для приготовления 60 порций жаркого подомашнему с грибами по-русски в ноябре (№ рец. 821 (1)), если для приготовления поступила говядина 2 категории. Рассчитать закладку специй.

46. Определить закладку продуктов для приготовления 50 порций в феврале зраз отбивных (№ рец. 819 (2)), если для их приготовления поступила говядина 2 категории. Рассчитать закладку специй.

47. Сколько потребуется продуктов в марте для приготовления 100 порций рагу из баранины (№ рец. 830 (2)), если на производство поступила баранина 2 категории. Рассчитать закладку специй.

48. Сколько потребуется продуктов в феврале для приготовления 80 порций чанах (№ рец. 795 (2)), если для их приготовления поступила баранина 2 категории. Рассчитать закладку специй.

49. Сколько потребуется продуктов в марте для приготовления 70 порций мяса духового (№ рец. 786 (2)), если для его приготовления поступила свинина обрезная. Рассчитать закладку специй.

50. Сколько потребуется продуктов в декабре для приготовления 110 порций эскалопов (№ рец. 762 (2)) со сложным гарниром (№ рец. 985), если для его приготовления поступила свинина обрезная.

51. Сколько потребуется продуктов в феврале для приготовления 90 порций грудинки фаршированной (№ рец. 752 (2)) с гарниром (№ рец. 948 (1)), если для ее приготовления поступила баранина 2 категории.

52. Разработайте производственную программу горячего цеха для приготовления мясных блюд, если на предприятие поступила говядина 1 категории 200 кг, свинина обрезная 300 кг.

Таблица 3

№ п/п	Крупнокусковые полуфабрикаты	В % к массе нетто	Масса нетто, кг	Порционные жареные блюда	Количество порций
1	2	3	4	5	6

53. Разработайте производственную программу горячего цеха для приготовления мясных блюд, если на предприятие поступила баранина 2 категории 350 кг, говядина 2 категории – 250 кг.

Таблица 4

№ п/п	Крупнокусковые полуфабрикаты	В % к массе нетто	Масса нетто, кг	Жареные и тушеные блюда мелким куском	Количество порций
1	2	3	4	5	6

54. Горячий цех столовой производит в день 100 порций печени по-строгановски (№ рец. 748 (2)), 40 порций ромштекса (№ рец. 744 (2)), 120 порций бефстроганов (№ рец. 736 (2)), 30 порций почек жареных в соусе (№ рец. 768 (2)). Определите сколько потребуется мяса и субпродуктов для приготовления эти блюд.

55. Определите закладку сырья для приготовления 200 порций фрикаделек в соусе (№ рец. 861 (2)), если на предприятие поступила телятина (молочная).

56. В течение месяца зав. производством столовой получила 1750 кг говядины 1 категории. Из этого мяса приготовлены следующие блюда:

- гуляш – 4150 порций (№ рец. 827 (2));
- азу – 1700 порций (№ рец. 827<sup>1</sup> (2));
- бифштекс рубленый – 1000 порций (№ рец. 836 (1));
- говядина в кисло-сладком соусе – 870 порций (№ рец. 824 (1)).

При снятии остатков в конце месяца в наличии оказалось 580 кг говядины. Правильно ли производили закладку мяса при приготовлении блюд.

57. Определить количество сырья для приготовления 110 порций курицы отварной в ноябре (№ рец. 883 (1)) с картофельным пюре (№ рец. 946 (2)), если на производство поступила курица 1 категории потрошенная.

58. Определить количество продуктов для приготовления 90 порций рагу из птицы в январе (№ рец. 887 (2)), если на производство поступила индейка 1 категории потрошенная.

59. Определить количество продуктов для приготовления 75 порций утки фаршированной в январе (№ рец. 895 (1)), если на производство поступила утка 1 категории полупотрошенная.

60. Определить количество продуктов для приготовления 120 порций гуся под домашнему в декабре (№ рец. 908 (1)), если на производство поступили тушки гуся 1 категории потрошенные.

61. В горячий цех ресторана поступило 50 кг кур, заправленных в 2 нитки (полуфабрикаты). Какое количество порций (массой 75 кг) получится, если курица подверглась жарке целиком. Определите количество сырья для гарнира в марте картофель жареный (№ рец. 948 (1)).

62. Сколько бройлеров цыплят полупотрошенных 1 категории массой брутто необходимо взять, чтобы приготовить из филе 40 порций котлет натуральных (№ рец. 898 (1)) и подать с картофелем жареным (№ рец. 948 (1)) в январе.

63. Сколько бройлеров цыплят потрошенных 2 категории массой брутто необходимо взять, чтобы приготовить из филе 60 порций котлет из филе панированных жареных (№ рец. 899 (2)) и подать с картофелем жареным (№ рец. 948 (1)) в марте.

64. Сколько потребуется сырья для приготовления 130 порций цыплят табака (№ рец. 903), если на предприятие поступили цыплята полупотрошенные 1 категории. Рассчитать закладку специй.

65. Сколько потребуется сырья для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур запеченных (№ рец. 906 (2)) с гарниром (№ рец. 944 (2)) в феврале, соусом (№ рец. 1011 (2)).

66. Сколько порций котлет рубленых из кролика с гарниром в декабре (№ рец. 904 (2)), гарнир (№ рец. 948), если на предприятие поступил кролик потрошенный 1 категории 100 кг.

67. Определите закладку сырья для приготовления 80 порций чахохбилей (№ рец. 912 (2)), при условии, что на производство поступила курица 1 категории потрошенная. Рассчитать закладку специй.

68. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 50 порций яичной каши (№ рец. 577 (1)), если поступило яйцо массой 48 г и молоко коровье цельное сухое.

69. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 60 порций омлета с жареным картофелем в марте (№ рец. 597 (2)), если поступил яичный порошок и молоко коровье цельное сухое.

70. Какое количество сырья потребуется для приготовления 70 порций драчена (№ рец. 592 (1)), если на производство поступил меланж яичный мороженный, молоко коровье обезжиренное сухое.

71. Необходимо приготовить 140 порций запеканки творожной (№ рец. 620 (2)) со сметаной, если на производство поступил творог нежирный, сливки сухие, меланж яичный мороженный.

72. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 80 порций сырников с морковью (№ рец. 618 (1)) в марте, если на производство поступил творог нежирный, меланж яичный мороженный.

73. Определить набор сырья для приготовления в апреле 90 порций винегрета с сельдью (№ рец. 93 (3)), если на производство поступила сельдь соленая неразделанная целиком среднего размера.

74. Определить набор сырья для приготовления в марте 100 порций салата с птицей (№ рец. 87 (2)), если на производство поступила индейка 1 категории потрошенная.

75. Определить набор сырья для приготовления 80 порций в феврале салата столичного (№ рец. 86 (2)), если на производство поступила курица 1 категории потрошенная.

76. Определить набор сырья для приготовления в январе 60 порций салата "Степного", если на производство поступили огурцы консервированные, горошек зеленый свежий замороженный.

77. На производство поступило 20,4 кг телячьей печени. Сколько порций паштета можно из нее приготовить (масса одной порции 150 г) (№ рец. 243 (1)). Какое количество сырья понадобится для его приготовления в апреле.

78. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 75 порций языка заливного (№ рец. 25 (2)) в декабре, гарнир (№ рец. 997 (1)), если на производство поступили языки говяжьи.

79. Какое количество сырья необходимо для приготовления 60 порций самбука абрикосового (№ рец. 1150), если выход одной порции 150 г и на производство поступила курага и яйцо куриное массой 48 г.

## **Блок 2**

1. Какое количество сырья массой брутто потребуется при приготовлении 20 кгпельменей "Московских" (№ рец. 1260), если на предприятие поступила мука с влажностью 12,5 %, яйцо куриное 2 категории, свинина мясная, говядина 1 категории. Какое количество муки используется для раскатки теста и посыпки инвентаря.

2. Какое количество сырья массой брутто потребуется при приготовлении 25 кгпельменей со свиной и свежей капустой (№ рец. 1262), если на предприятие поступила

мука с влажностью 16,5 %, свинина мясная, меланж. Какое количество муки используется для раскатки теста и посыпки инвентаря.

3. Какое количество сырья массой брутто потребуется при приготовлении 40 порций вареников с отварным картофелем в феврале (№ рец. 1267), если на предприятие поступила мука с влажностью 13 %.

4. Какое количество сырья массой брутто потребуется при приготовлении 25 порций блинов гурьевских (№ рец. 1271), если на предприятие поступила мука с влажностью 15,5 %, меланж, семга.

5. Какое количество сырья массой брутто потребуется при приготовлении 30 порций блинчиков с фаршем (№ рец. 1307 (3)), если на предприятие поступила мука с влажностью 12,5 %, меланж, молоко коровье цельное сухое.

6. Какое количество сырья потребуется для приготовления 100 порцийпельменей рыбных (№ рец. 1291), если на предприятие поступила мука с влажностью 16 % и хек тихоокеанический потрошенный обезглавленный.

7. Определить набор продуктов для приготовления в ресторане 50 порций чая (№ рец. 1202), если на предприятие поступило повидло и мед. Какого сорта чай будет использоваться.

8. Определить набор продуктов для приготовления в ресторане 40 порций чая (№ рец. 1205 (1)), если на предприятие поступили сливки. Какого сорта чай будет использоваться.

9. Определить набор продуктов для приготовления 30 порций сбитня (№ рец. 1209), если на предприятие поступил имбирь.

10. Определить набор продуктов для приготовления 25 порций в ресторане кофе (гляссе) (№ рец. 1216), если на предприятие поступило мороженое сливочное и кофе натуральный.

11. Определить набор продуктов для приготовления 50 порций в кафе кофе на молоке сгущенном (№ рец. 1213), если на предприятие поступило молоко сгущенное стерилизованное и кофе натуральный.

12. Определить набор продуктов для приготовления 80 порций в школьной столовой кофе на молоке (№ рец. 1212), если на предприятие поступил кофе натуральный и молоко коровье цельное сухое.

13. Определить набор продуктов для приготовления 80 порций кофе по-венски (№ рец. 1220), если на предприятие поступил кофе натуральный растворимый, сливки жирностью 20 % – 4 кг и сливки жирностью 35 % – 3 кг. Какой жирностью (%) сливки будут использоваться.

14. Необходимо приготовить 70 порций какао (№ рец. 1222 (2)). Определить набор продуктов для его приготовления, если на предприятие поступило молоко коровье цельное сгущенное с сахаром.

15. Необходимо приготовить 60 порций какао (№ рец. 1222 (1)). Какое количество продуктов необходимо для его приготовления, если на предприятие поступило молоко сгущенное стерилизованное в банках.

16. Необходимо приготовить 50 порций молочно-кофейных коктейлей (№ рец. 1245). Определить набор продуктов для его приготовления, если на предприятие поступил кофе натуральный растворимый.

17. Необходимо приготовить 45 порций коктейлей десертных (№ рец. 1251). Какое количество продуктов необходимо для его приготовления, если на предприятие поступило кофе быстрорастворимый.

18. Необходимо приготовить 30 порций крутона клубничного (№ рец. 1252). Какое количество продуктов необходимо для его приготовления, если на предприятие поступила клубника консервированная и клюква свежая.

19. Необходимо приготовить 40 порций крутона ананасового (№ рец. 1253). Какое количество продуктов необходимо для его приготовления, если на предприятие поступили ананасы свежие и апельсины.

20. Необходимо приготовить 45 порций крутона клубничного (№ рец. 1252). Какое количество продуктов необходимо приготовить для его приготовления, если на предприятие поступила клубника свежая и яблоки сладких сортов.

21. Сколько порций напитка из кураги (№ рец. 12551) и кваса яблочного (№ рец. 1258) можно приготовить, если на предприятие поступило 10 кг урюка и 25 кг яблок быстрозамороженных половинками.

22. Сколько порций кваса клюквенного (№ рец. 1238). Кваса "Украина" (№ рец. 1239), кваса медового (№ рец. 1240) можно приготовить, если на предприятие поступило 10 кг изюма, 30 кг меда, 14 кг клюквы свежей.

23. Необходимо приготовить 500 штук пирожков жареных из дрожжевого с повидлом (№ рец. 1315). Определить закладку продуктов на данное изделие, если на производство поступила мука с влажностью 16 %.

24. Необходимо приготовить 300 штук пирожков жареных сдобных (№ рец. 1315). Определить закладку продуктов на данное изделие, если на производство поступила мука с влажностью 15,5 %.

25. Необходимо приготовить 250 штук пончиков (№ рец. 1317). Определить закладку продуктов на данное изделие, если на производство поступила мука с влажностью 16 % и дрожжи хлебопекарные сухие.

26. Сколько штук чебурек (№ рец. 1318), пончиков (№ рец. 1317) можно приготовить, если на предприятие поступило 30 кг муки влажностью 15,5 %, дрожжей хлебопекарных сухих 3 кг, баранины 51 кг.

27. Кондитерский цех производит в смену полуфабрикатов: теста дрожжевого простого для пирожков печеных 100 кг (№ рец. 1312), теста дрожжевого сдобного для пирожков жареных 70 кг (№ рец. 1312), теста дрожжевого для ватрушек 150 кг (№ рец. 1322).

Составьте сырьевую. Ведомость на продукты, если на предприятие поступила мука с влажностью 15,5 %, яйца в скорлупе массой 50 г.

28. Определить количество дрожжевого теста, необходимого для приготовления 10 кг кулебяки (№ рец. 1326). Определить закладку продуктов согласно рецептуре, если на производство поступила мука с влажностью 13,5 % и дрожжи сухие.

29. Определить количество пресного слоеного теста, необходимого для приготовления 10 кг кулебяки (№ рец. 1326). Определить закладку продуктов согласно указанной рецептуре, если на производство поступила мука с влажностью 15,5 % и яйца куриные 2 категории средней массой 46 г.

30. Необходимо приготовить 150 штук расстегаев московских (№ рец. 1325). Определить закладку продуктов, если на предприятие поступила мука с влажностью 16 % и дрожжи хлебопекарные сухие.

31. Сколько штук расстегаев (№ рец. 1323, 1324, 1325) можно приготовить, если на предприятие поступило 32 кг муки с влажностью 15,5 %, 30 штук яиц куриных средней массой 48 г.

32. Кондитерский цех производит в смену полуфабрикатов теста: дрожжевого сдобного 60 кг, слоеного пресного 64 кг. Какое количество кулебяк массой 1 кг можно приготовить, если на производство поступила мука с влажностью 13 %.

33. Сколько штук ватрушек из слоеного пресного теста (№ рец. 1322) и пирожков слоеных (№ рец. 1329) можно приготовить, если на производство поступило 25 кг муки с влажностью 13,5 % и 45 штук яиц куриных средней массой до 43 г.

34. Сколько штук коврижек "Новороссийских" (№ рец. 1354), если на производство поступило 40 кг муки с влажностью 16 % и меланж 7 кг.

35. Необходимо приготовить 20 кг печенья курабье (№ рец. 1361). Определить количество продуктов, если на предприятие поступила мука с влажностью 13,5 % и яйца куриные средней массой 46 г.

36. Необходимо приготовить 15 кг профитролей (№ рец. 1370). Определить количество продуктов, если на предприятие поступила мука с влажностью 15,5 % и яйца куриные средней массой 48 г.

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой ; Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит. : Омега-Л, 2005, 2001. - 467 с.
2. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
3. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 351 с.
4. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 416 с.
5. Справочник технолога предприятий общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н.

Ловачева, Л. М. Алешина и др. - Москва : Колос, 2000. - 416 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. А. В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дело и Сервис, 2002. - 1016 с.

7. Пищевая химия : учебник для вузов / [А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - Изд. 3-е, испр. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2004. - 631 с.