

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ, НАУКИ МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**



## ***ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ***

### ***МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ТА ТЕМАТИКА КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ*** для студентів

напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»  
професійного спрямування «Технології ресторанного господарства»

**Навчально-науковий інститут харчових технологій та бізнесу  
Кафедра Технології харчування**

Харків  
2011

Обговорено і схвалено на засіданні  
кафедри технології харчування,  
протокол №\_\_\_ від \_\_.\_\_.2011 р.

Рецензент: канд. техн. наук,

Обговорено і схвалено на засіданні науково-  
методичної комісії ННІХТБ,  
протокол №\_\_\_ від \_\_.\_\_.2011 р.

УКЛАДАЧІ:

**БРЕСЛАВЕЦЬ** Тетяна Віталіївна  
**ЖУРАВЛЬОВ** Сергій Володимирович  
**СТАРЧАСНКО** Олена Тимофіївна  
**ТЕРЕЩЕНКО** Любов Василівна

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Мета та завдачі дисципліни.....	5
2. Загальні положення та методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів з дисципліни «Основи кулінарної майстерності».....	6
3. Загальні положення та методичні рекомендації з виконання контрольної роботи .....	7
4. Загальний алгоритм виконання контрольних робіт.....	12
5.Завдання до контрольних робіт.....	14
Перелік посилань.....	
Додатки.....	

## Вступ

Важливим напрямком у процесі підготовки інженера-технолога підприємств ресторанного господарства є формування у студентів глибоких професійних знань в питаннях раціонального харчування, технологічних прийомів обробки продуктів, впровадження прогресивних технологій в умовах сучасної ринкової економіки.

Курсу "Основи кулінарної майстерності" належить важлива роль серед циклу спеціальних дисциплін, які забезпечують підготовку бакалавра.

Програма курсу включає основні елементи технології виробництва продукції харчування і націлена на формування у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності.

Навчальний курс "Основи кулінарної майстерності" призначено для студентів інженерно-технологічного факультету вищого навчального закладу. Термін та зміст дисципліни "Основи кулінарної майстерності" визначається навчальним планом напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології ресторанного господарства»

Вивчення дисципліни студентами заочного відділення ІТФ проходить у 3 та 4 семестрах 2 курсу .

В програмі курсу на оглядові лекції відведено 14 годин, на лабораторні заняття 12 годин. Самостійна робота розрахована на 11 годин.

Особливість діяльності спеціаліста в сучасних умовах полягає в формуванні професійних знань, умінь та навичок, здатності самостійно, швидко і якісно вдосконалювати свою кваліфікацію.

Для успішного освоєння дисципліни "Основи кулінарної майстерності" студентам заочної форми навчання за фахом 6.051701 рекомендується основну частину навчального курсу вивчати самостійно. Самостійна робота студентів передбачає виконання контрольних робіт, які мають закріпити знання з даної та раніше вивчених дисциплін.

Відповідно до навчального плану напряму підготовки 6.051701 студент заочного відділення технологічного факультету виконує контрольну роботу. Контрольна робота містить питання щодо основних розділів дисципліни: технологічні принципи виробництва кулінарної продукції, прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів і страв, а також борошняних кондитерських виробів, контроль якості продукції.

## 1. Мета та задачі дисципліни

*Об'єкт вивчення дисципліни* – технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

*Предмет вивчення дисципліни* – види сировини та напівфабрикатів, способи та прийоми механічної та теплової обробки, вимоги до оформлення та подавання страв, вимоги до їх якості.

### 1.1. Мета викладання дисципліни

*Мета викладання дисципліни «Основи кулінарної майстерності»* - формування в студентів базових знань щодо основних принципів кулінарної обробки продуктів харчування з метою отримання кулінарної продукції із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів.

### Завдання вивчення дисципліни

Завданням дисципліни є опанування студентами:

- основних термінів, що використовуються у технології виробництва продукції ЗРГ;
- класифікації та загальної характеристики продукції ЗРГ;
- принципів механічної та теплової кулінарної обробки кулінарної продукції ЗРГ;
- технологічних процесів виробництва кулінарної продукції;
- технології страв асортименту, який передбачено діючою Збіркою страв та кулінарних виробів;

У професійній частині програма передбачає оволодіння студентами вмій:

- користування нормативною документацією;
- здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виготовляти напівфабрикати та виконувати їх теплову обробку;
- відтворювати технологічні процеси виробництва класичної кулінарної продукції.

Дисципліна «Основи кулінарної майстерності» базується на знаннях, що одержують студенти при вивченні дисциплін фундаментального та професійно-орієнтованого циклів і є продовженням дисципліни «Вступ до фаху».

Знання, що отримані при вивченні дисципліни, далі використовуються при вивченні дисциплін навчального плану: «Теоретичні основи харчових технологій», «Технологія продукції закладів ресторанного господарства», «Харчові технології», «Управління якістю продукції ресторанного господарства», виконанні комплексної кваліфікаційної роботи, а також при вивченні інших дисциплін навчальних планів бакалавра, спеціаліста та магістра.

## **2. Загальні положення та методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів з дисципліни «Основи кулінарної майстерності»**

Мета самостійної роботи студентів полягає в глибокому, повному засвоєнні навчального матеріалу й розвитку навичок самоосвіти. Загалом розумне поєднання самостійної роботи з іншими видами навчальної діяльності дозволяє реалізувати три *основні компоненти університетської освіти*:

- *пізнавальну*, яка полягає в засвоєнні студентами необхідної суми знань з спеціальності, а також здатності самостійно їх поповнювати;
- *розвиваючу*, тобто придбання навичок аналітичного та логічного мислення, здатності професійно оцінити ситуацію й знайти правильне рішення;
- *виховну* – формування професійної правової свідомості, світогляду, які пов'язані не тільки з обраною спеціальністю, але й із загальним рівнем розвитку особистості.

Самостійна робота студентів над дисципліною – спланована, організаційно і методично спрямована особиста діяльність без прямої допомоги викладача. Цей вид навчальної діяльності студентів умовно можна розділити на три рівні.

*До аудиторна робота* передбачає:

- конспектування та вивчення матеріалів підручників, навчальних посібників, додаткової літератури, нормативних та законодавчих документів,
- підготовку до лабораторних, практичних та семінарських занять, контрольних робіт.

*Поза аудиторна робота* передбачає:

- конспектування та вивчення матеріалів підручників, додаткової літератури, періодичних видань, нормативних та законодавчих документів,
- підготовку до тестування, атестацій та заліково-екзаменаційної сесії,
- виконання індивідуальних завдань,
- робота у бібліотеках,
- вміння користуватися засобами Інтернету

Виконання контрольних робіт студентами заочної форми навчання є невід'ємною складовою частиною навчального процесу, яка покладена до основи навчальних планів дисципліни.

Навчальний процес за заочною формою проходить підчас сесій та у міжсесійний період. Міжсесійний період — це частина навчального року, протягом якого здійснюється позааудиторна самостійна робота студентів з засвоєння навчального матеріалу, студенти виконують індивідуальні контрольні завдання. Сесія для заочної форми навчання — це частина навчального року, протягом якого проходять аудиторні форми навчального процесу, передбачені навчальним планом (лекційні, практичні, семінарські заняття, консультації, виконання індивідуальних контрольних завдань), а також складання іспитів і заліків.

Мета виконання контрольних робіт полягає у поглибленні знань студентів та більш детального вивчення окремих тем дисципліни. У процесі написання контрольної роботи студент самостійно опановує окремі аспекти

дисципліни, навчається працювати з літературою та нормативними документами, що пропонуються до вивчення курсу.

Контрольна робота є підставою для попередньої оцінки знань студента і засобом контролю за його поточною навчальною роботою.

### ***3. Загальні положення та методичні рекомендації з виконання контрольної роботи***

Пристаючи до виконання контрольної роботи, необхідно вивчити і засвоїти теоретичний матеріал, підібрати обов'язкову і додаткову літературу за технологією і суміжними дисциплінами. Підібраний матеріал необхідно погоджувати з практичною роботою підприємств ресторанного господарства. Відповіді повинні бути конкретними, такими що цілком відбивають зміст питання. Не рекомендується механічне переписування тексту підручника. У встановленим графіком термін контрольна робота повинна бути представлена на рецензування.

#### **3.1 Порядок отримання завдання контрольної роботи та її зарахування**

Студент одержує завдання під час установчої сесії. Якщо він пропустив сесію з поважних причин, то особисто звертається за завданнями на кафедру згідно до графіка навчального процесу. Кафедра має повідомити студента про прізвище викладача дисципліни, його контактні дані для отримання необхідних консультацій.

Варіант завдання контрольної роботи студента відповідає порядку номеру, під яким записано його прізвище у журналі академічної групи (№). За своїм варіантом по таблицях 4, 5 студент знаходить завдання.

Повний термін перевірки роботи від надходження в університет до видачі результатів студентам – 10 днів. Тривалість рецензування викладачем – 7 днів.

Робота, яка виконана студентом відповідно до необхідних вимог, перевіряється із виставленням відповідної оцінки. Позитивно оцінена контрольна робота є одним із видів обов'язкових навчальних робіт, за результатами виконання яких студент отримує допуск до семестрового контролю. Результати контрольної роботи враховуються при виставленні підсумкової оцінки. Якщо студент не складає екзамен (залік), контрольна робота залишається у нього для участі у повторній здачі.

Контрольні роботи, які визнані викладачем незадовільними, повертаються студенту для повторного виконання. У такому разі викладач надає термін для їх доопрацювання, але не пізніше, ніж за тиждень до початку сесії.

При повторному незадовільному виконанні контрольної роботи студент не допускається до складання сесійного контролю.

### 3.2 Вимоги до оформлення структурних елементів контрольної роботи

Контрольна робота складається з наступних структурних елементів:

- титульний аркуш;
- завдання;
- основна частина відповіді на запитання;
- рішення задачі;
- перелік посилань.

#### *Титульний аркуш*

Титульний аркуш є першою сторінкою контрольної роботи. Титульний аркуш повинен бути надрукований друкарським способом або написаний рукописом якщо контрольна робота виконується в зошиті. Титульний аркуш містить наступні реквізити:

- назва міністерства;
- назва вищого навчального закладу;
- напрям підготовки;
- кафедра;
- дані про студента, що виконує контрольну роботу (П.І.Б.), курс група);
- П. І. Б. відповідального викладача;
- рік та місце виконання контрольної роботи.

Дату виконання записують арабськими цифрами у такій послідовності: число, місяць, рік. Наприклад, 25.07.2012.

Зразок титульного аркуша наведено у додатку А.

#### *Завдання на виконання контрольної роботи*

Завдання на виконання контрольної роботи, яке одержав студент, має бути наведено на початку роботи.

#### *Основна частина відповіді на запитання*

Основна частина повинна повно висвітлити відповідь на поставлене запитання. Обсяг відповіді не регламентується

Важливим питанням методики написання контрольної роботи є:

- послідовність розкриття теми;
- дотримання вимог стилістики та оформлення контрольної роботи;
- використання джерел;
- правильне оформлення довідкового матеріалу;
- редагування.

Питання контрольної роботи повинні викладатись послідовно, систематично, в органічному зв'язку з іншими питаннями теми.

Одна з важливих вимог до контрольної роботи полягає в тому, щоб автор показав ґрунтовні знання по даній темі, зумів змістовно, грамотно та аргументовано викласти свої думки та ідеї. Можна використовувати цитати інших авторів як додаткову аргументацію чи підтвердження фактів.



Відповіді на питання мають бути складені власними фразами, а не списані з підручника або методичних вказівок. Цитати слід брати в лапки та вказувати автора, який цитується, назву книги, сторінку, рік видання. Кожне питання роботи повинно закінчуватись короткими та лаконічними висновками.

### *Перелік посилань*

Перелік джерел, на які посилається виконавець має, бути наведено у кінці відповідей на всі запитання контрольної роботи, починаючи з нової сторінки. У відповідних місцях тексту повинні бути посилання, які записуються у квадратних дужках (наприклад [ 1 ]).

Бібліографічний опис у переліку посилань приводять у порядку, в якому вони вперше згадуються у тексті (номерні посилання) мовою оригіналу.

Бібліографічний опис в переліку посилань приводять згідно з діючими стандартами з бібліотечної та видавничої справи ДСТУ ГОСТ 7.1:2006.

Приклад:

Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі [Текст]: Навчальний посібник / Шуміло Г.І. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. - 556 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания [Текст] : довідник / Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. – 656 с.

## **3.3 Правила оформлення контрольної роботи**

### *Загальні вимоги*

Відповіді на запитання залежно від особливостей і вмісту складають у вигляді тексту, ілюстрацій, таблиць, рисунків, тощо.

Всі відповіді розташовуються у порядку, означеному завданням.

Контрольну роботу виконують в зошиті рукописом або друкують на аркушах формату А4 (210×297 мм).

Текст відповіді на запитання викладається з обох сторінок аркуша чітким і розбірливим почерком чорним, синім або фіолетовим чорнилом у разі оформлення роботи в зошиті. У разі комп'ютерного виконання контрольної роботи текст відповіді викладають з одного боку аркуша через півтора інтервали з розрахунку не більше 40 рядків на сторінці за умови рівномірного її заповнення і висотою літер і цифр не менше 1,8 мм.

Припускається суміщати виконання відповідей написанням від руки або друком.

Текст відповіді слід друкувати, додержуючи наступних розмірів полів:

- верхнє, ліве і нижнє - не менше 20 мм;

- праве - не менше 10 мм.

Всі лінії, літери, цифри і знаки повинні бути однакового кольору.

Помилки, описки і графічні недоліки припускається виправляти підчисткою або замальовуванням білою фарбою (коректором) з написанням на

тому ж місці або між рядками виправленого зображення. Виправлення повинно бути того ж кольору, що й основний текст.

Кожну сторінку контрольної роботи треба використовувати повністю.

У тексті відповіді на запитання слід уникати повторень та логічних протиріч. Контрольна робота, що надрукована, брошурується з лівого боку.

### Ілюстрації

Ілюстрації (креслення, рисунки, графіки, схеми, діаграми) слід розміщувати у відповіді на запитання безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються. На всі ілюстрації повинні бути дані посилання.

Ілюстрація може мати назву, яку розташовують під нею (рис. 1).

У разі необхідності під ілюстрацією розміщують пояснюючі дані, (підри-суночний текст).

Наприклад:

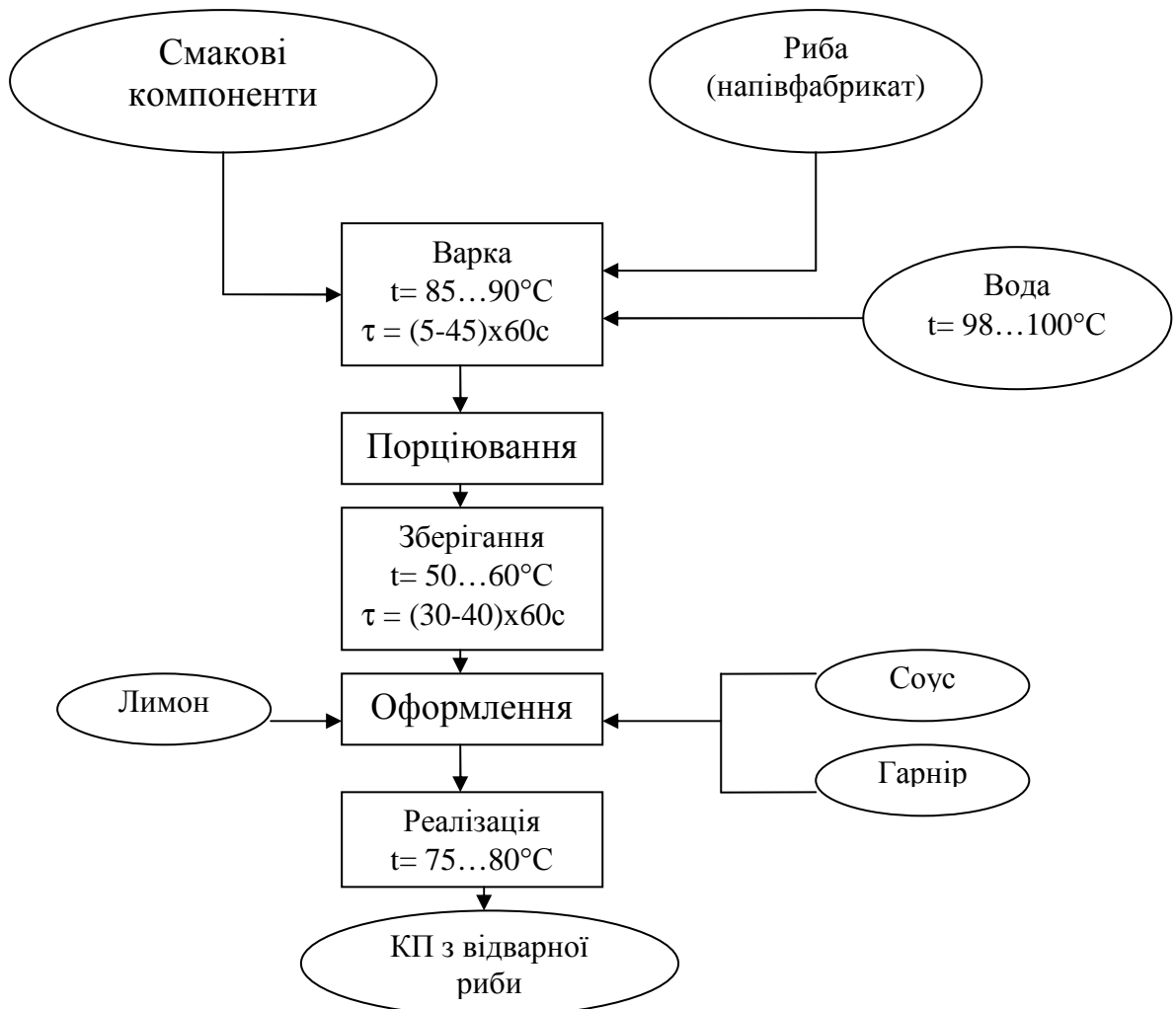


Рисунок 1 - Принципова технологічна система виготовлення страв з відварної риби

Ілюстрації нумерують арабськими цифрами наскрізною порядковою нумерацією.

Якщо у відповідях на запитання тільки одна ілюстрація, її також нумерують.

### Таблиці

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць. Зразок оформлення приведено нижче

Таблиця 4 - Хімічний склад м'яса

Вид і вгодованість м'яса	Вода	Білки	Жири	Мінеральні речовини
	в % до сирої речовини			
Яловичина 1 категорії	70,5	18,0	10,5	1,0
Яловичина 2 категорії	74,1	21,0	3,8	1,1
Телятина 1 категорії	72,8	19,0	7,5	0,7
Свинина жирна	47,5	14,5	37,3	0,7
Свинина м'ясна	60,9	16,5	21,5	1,1
Баранина 1 категорії	65,8	16,4	17,0	0,8
Баранина 2 категорії	69,4	20,8	9,0	0,8

Таблицю слід розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці повинні бути посилання у тексті відповіді.

Нумерують таблиці арабськими цифрами наскрізною порядковою нумерацією.

### Формули та рівняння

Формули та рівняння розміщують безпосередньо після тексту відповіді, в якому вони згадуються, посередині рядка.

Формули та рівняння нумерують наскрізною порядковою нумерацією.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів, що входять у формулу (рівняння), приводять безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони дані у формулі (рівнянні) (рис. 3).

$$M_{ст} = \frac{M_{б} \times B\%}{100} \quad (3)$$

де:  $M_{ст}$  – маса страви

$M_{б}$  - маса бруто

Рисунок 3 - Приклад написання формул та пояснень до них

### Посилання

Цитати, цифрові та інші матеріали запозичення (перефразовані положення), отримані іншими авторами і наведені з літературних джерел, повинні мати посилання на ці джерела.

Посилання приводять всередині тексту з зазначенням порядкового номера джерела (за переліком посилань). Номер джерела виділяють квадратними дужками.

**УВАГА!** Відповіді на питання мають бути складені власними фразами, а не списані з підручника або методичних вказівок. Цитати слід брати в лапки та вказувати автора, який цитується, назву книги, сторінку, рік видання.

Приклад:

Крупи бідні на кальцій, особливо мало його в манній, рисовій

і кукурудзяній крупах (14...24 мг%), декілька більше кальцію у вівсяній крупі (74...75 мг%) [2].

#### **4 Загальний алгоритм виконання контрольних робіт**

Структура контрольних робіт та алгоритм їх виконання має послідовний характер.

Загальними для усіх робіт є такі питання, які необхідно розв'язати у контрольній роботі:

1. Загальна характеристика та класифікація за сукупними ознаками групи страв/кулінарних виробів, асортимент.
2. Аналіз рецептурного складу страви згідно до завдання. Аналіз рецептурного складу окрім текстового опису, запропоновано надати у вигляді таблиці (таблиця 1).

Таблиця 1 - Аналіз рецептурного складу страви з певної групи

Назва страви	Назва продуктів	Кількість сировини на ___ кг (шт) продукції, кг		Вміст, %	Рецептурні компоненти	
		Б	Н		основні	допоміжні

3. Характеристика способів механічної кулінарної обробки основної та допоміжної сировини, що використовується при виробництві страви/кулінарного виробу. Визначити процент відходів при механічній та кулінарній обробці та вихід напівфабрикатів, результати занести до таблиці 2.

Таблиця 2 - Визначення виходу напівфабрикатів та відходів під час механічної кулінарної обробки вихідної сировини

Вид сировини	Маса брутто, г	Маса нетто, г.	Відходи	
			г	%

4. Складання та аналіз принципової технологічної схеми виробництва страв.

При аналізі технологічної схеми страв доцільно:

- визначити окремі етапи технологічного процесу – приймання сировини, механічну кулінарну обробку сировини з одержанням напівфабрикатів, теплову обробку напівфабрикатів, підготовлення до реалізації;
- визначити технологічні параметри операцій;

Аналіз принципової технологічної схеми групи страв (окрім текстового опису) запропоновано надати у вигляді таблиці (таблиця 3)

Таблиця 3 - Аналіз технологічного процесу виробництва групи страв

№ з/п	Назва технологічної операції	Параметри

5. Аналіз асортименту напівфабрикатів, що виробляються підприємствами харчової промисловості та використовуються при виготовленні зазначеної страви/кулінарного виробу.

6. Обґрунтування умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції.

7. Навести правила оформлення та подачі зазначеної страви/кулінарного виробу.

8. Задача

Висновки.

Перелік посилань.

**Увага!** Контрольні роботи, які визнані викладачем незадовільними, повертаються студенту для повторного виконання. При повторному незадовільному виконанні контрольної роботи студент не допускається до складання сесійного контролю!

**5 Завдання до контрольних робіт**

Варіанти завдань до контрольних робіт занесені до таблиці 4, відповідні варіанти задач – до таблиці 5.

Таблиця 4 - Варіанти завдань до контрольних робіт. Рецептури із «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [9]

№ з/п	Група страв	№ рецептури страви
1	2	3
1	Борщі	189
2	Солянки	250
3	Холодні супи	308
4	Супи-пюре	277
5	Соуси червоні	828
6	Соус білі	849
7	Соуси на рибному бульйоні	855
8	Соуси молочні і зметані	860/864
9	Ячно-масляні соуси	874
10	Соуси на рослинній олії, соуси на оцті, масляні соуси	892
11	Технологія страв з відварних овочів, картоплі і грибів	324
12	Технологія страв із припущених і тушкованих овочів, картоплі і грибів	348
13	Технологія страв і гарнірів зі смажених овочів.	359
14	Технологія страв із запечених овочів, картоплі і грибів	394
15	Технологія страв і гарнірів із круп	407
16	Технологія страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів	438
17	Технологія страв з відварного м'яса і м'ясопродуктів	577
18	Технологія страв із смаженого м'яса	596
19	Технологія страв з тушкованого м'яса	629
20	Технологія страв з тушкованого м'яса (на основі дрібношматкових н/ф).	637
21	Технологія страв із запеченого м'яса	684
22	Технологія страв з січеного м'яса	667

## Продовження таблиці 4

1	2	3
23	Технологія страв із субпродуктів	686
24	Технологія страв з відварної і припущеної риби	510
25	Технологія страв зі смаженої риби і рибної котлетної маси	530
26	Технологія страв з тушкованої і запеченої риби	517
27	Технологія страв з нерибних продуктів моря	558
28	Технологія страв з відварного, припущеного, тушкованого птаха, дичини, кролика	710
29	Технологія страв зі смаженого птаха, дичини і кролика	720
30	Технологія страв з січеної маси на основі м'яса птаха, дичини, кролика	734
31	Технологія закусок і гарячих страв з яєць та яйцепродуктів	471
32	Технологія страв із сиру	492
33	Технологія салатів і вінегретів	104
34	Технологія холодних закусок з м'яса, м'ясних продуктів	165
35	Технологія холодних закусок з риби	137
36	Технологія закусок з овочів і грибів	120
37	Технологія закусок з нерибної водної сировини	153
38	Технологія банкетних закусок	35
39	Технологія холодних солодких страв з натуральних фруктів, ягід, плодів овочів	922
40	Компоти та киселі	950
41	Технологія жельованих солодких страв: желе, мусів, кремів, самбуків	965
42	Технологія гарячих солодких страв	983
43	Технологія виробництва гарячих напоїв: чаю, кави, какао	1030

Таблиця 5 - Варіанти задач до контрольних робіт

№ з/п	Група страв
1	2
	<i>Овочі</i>
1	На виробництво надійшла капуста білоголова сушена в кількості 5 кг. Визначити яку масу капусти білоголової свіжої можна замінити цією кількістю сушеної для готування супів.
2	Скільки порцій котлет морквяних по колонці 3 можна приготувати з 18 кг моркви в листопаді.
3	Скільки порцій картоплі смаженої вийде, якщо на виробництво 15 січня надійшло 250 кг картоплі.
4	Скільки порцій розсолнику домашнього (рец. № 207) можна приготувати, якщо на виробництво надійшло 240 кг картоплі у вересні, березні.
5	Визначити кількість картоплі для готування 100 порцій страви «Котлети картопляні» (рец. № 357) у вересні.
6	Розрахуйте сировину масою бруто для кабачків смажених скибочками (з вилученою шкірочкою), панірованих у борошні, якщо вихід готового продукту становить 100 г.
7	Розрахувати необхідну кількість картоплі для 15 порцій картопляної запіканки, що готується в березні місяці (рец. № 380).
8	Визначити кількість відходів при обробці 40 кг кабачків для фарширування.
9	Розрахувати необхідну кількість картоплі масою бруто для одержання 150 порцій гарніру картопля «фрі» до страви із птиці рец. № 762.
10	У їдальню в листопаді місяці надійшло 100 кг картоплі. Розрахувати, скільки кілограм відходів дає ця картопля та скільки можна одержати чистої картоплі.
11	Яку кількість крохмалю-сирцю можна одержати з відходів 75 кг картоплі в жовтні та травні.
12	Визначити кількість овочів масою бруто, необхідних для готування 500 порцій страви «Рагу з овочів» у вересні, лютому. Укажіть форми нарізання овочів для готування цієї страви.
13	Розрахуйте сировину масою бруто для грибів білих свіжих варених, якщо вихід готового продукту становить 100 г.



## Продовження таблиці 5

1	2
14	Розрахуйте сировину масою брутто для капусти свіжої, якщо маса очищеної 120 кг.
	<b>Риба</b>
15	Скільки відходів вийде при виготовленні котлет січених з 12 кг судака великого розміру.
16	Надійшла риба крижана необроблена масою брутто 60 кг. Визначити масу нетто, якщо рибу необхідно обробити на філе без шкіри й кісток.
17	При обробленні на філе зі шкірою без кісток риби минтая отримано 40 кг нетто. Визначити масу брутто необробленого минтая.
18	Скільки вийде харчових оброблених відходів при обробленні 50 кг тріски, якщо вона надійшла в необробленому виді, спосіб оброблення - на філе без шкіри й кісток. Для яких напівфабрикатів можна її використовувати.
19	Скільки кг котлетної маси (рец. № 543) можна одержати з 25 кг окуня морського великого розчиненого обезголовленого (оброблення на філе без шкіри й кісток). Кулінарне використання котлетної маси.
20	Розрахуйте сировину масою брутто для карася морського необробленого, припущеного непластованими шматками, якщо вихід готового виробу становить 75 г, 100 г, 125 г.
21	Знайти масу нетто осетрини великої, що надійшла з головою, припущеної порціонними шматками зі шкірою без хрящів, якщо маса брутто 30 кг.
22	Скільки кети необробленої середньої необхідно для готування 120 кг напівфабрикату для страви «Риба відварна» (рец. № 502).
23	При знятті залишків у ресторані виявилось 5 кг креветок варених оброблених на м'якоть. Скільки було отримано маси брутто креветок сироморожених необроблених.
24	Яка кількість відходів вийде при обробці 60 кг білуги з головою на порціонні шматки зі шкірою без хрящів.
25	Скільки порцій коропа запеченого непластованого шматками можна приготувати з 10 кг коропа необробленого, якщо вихід 1 порції 125 г.
26	Яку кількість великої тріски розчиненої обезголовленої потрібно взяти, щоб замінити 100 кг дрібної.
27	Розрахуйте сировину масою брутто для білорибичі необробленої при її обробленні на філе зі шкірою та реберними кістками, призначеної для припускання, якщо вихід готового продукту становить 75 г, 100 г, 125 г.

## Продовження таблиці 5

1	2
28	Знайти масу м'яса, придатного для смаження, якщо яловича напів-туша важить 70 кг.
29	Скільки вийде харчових оброблених відходів при обробленні 150 кг тріски, якщо вона надійшла необробленою з головою, спосіб оброблення на філе зі шкірою без кісток. Для виготовлення яких напівфабрикатів можна її використати.
30	Знайти масу бруто яловичої печінки охолодженої та мороженої, якщо маса нетто 1 порції 120 г.
31	Визначити кількість відходів, отриманих при розбиранні 200 кг яловичини 2 категорії.
32	Знайти масу м'яса, придатного для смаження, якщо яловича напівтуша важить 70 кг.
33	Скільки яловичини 2 категорії масою бруто треба взяти для готування 130 порцій гуляшу, якщо маса напівфабрикату -115 г.
34	При знятті залишків з харчових продуктів на виробництві виявилось 15 кг нирок варених свинячих. Скільки було нирок морожених масою бруто.
35	Визначити вихід котлетної маси, приготовленої з 45 кг яловичини 2 категорії.
36	Розрахуйте сировину масою бруто для яловичини духової, вихід якої в готовому виді становить 50 г, 75 г.
37	Скільки курей потрібно взяти для готування 45 порцій курей смажених (рец. № 712, 1 і 2 колонки) (надійшли кури напівпатрані 1 категорії, 2 категорії).
38	Розрахуйте сировину масою бруто для порціонних і дрібних шматків, нарізаних з курчат напівпатраних і патраних, що піддаються тушкуванню, якщо вихід готових виробів становить 100 г, 125 г.
39	Розрахуйте сировину масою бруто для тюфтельок, виготовлених із кролика, якщо вихід готових виробів становить 115 г, 165 г.
40	Скільки порцій розсольнику з потрухами можна приготувати, якщо надійшло 80 кг курей напівпатраних 1 категорії?
41	Розрахуйте сировину масою бруто для котлет з філе, фаршированих молочним соусом або печінкою, приготовлених з рябчика, якщо вихід готових виробів становить 130 г.
42	Скільки порцій котлет січених масою нетто I порції 80 г можна приготувати з 15 кг курей патраних 2 категорії?
43	Скільки м'якоті можна одержати з 12 кг індички патраної 1 категорії?

## Перелік посилань

### Основна література

1. Е.Н. Артемова Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: Учебное пособие /Е.Н.Артемова – 2е изд. перераб. и дополн. – М.: КНОРУС, 2008. -336с.
2. Корягіна М.Ф. Технологія продукції громадського харчування [Текст]: навчальний посібник / Корягіна М.Ф., Юліна А.І, Петренко Т.Ф. –К. : – КНТЕУ, –2002. – 130с.
3. Технология продукции общественного питания [Текст]: Учебник /Мглинец А.И., Акимова Н.А.,Дзюба Г.Н, и др.: Под ред. А.И. Мглинца.– СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736с.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие для средн. проф. образов. /Г.Г Дубцов -2е изд.стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2002. –272с.

### Додаткова

5. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания [Текст]: /В.Н.Голубев, М.П.Могильный, Т.В.Шленская под. ред.. В.Н.Голубева. – М. : ДеЛи принт, 2002. –590с.
6. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі [Текст]: навчальний посібник / Шуміло Г.І. - Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. - 556 с.
7. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Фурс И.Н. - Минск: Новое знание, 2002.- 799 с.
8. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий [Текст]: учеб. / Маслов Л.А.; – М.: Экономика, 1982. – 192 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания [Текст] : довідник / коллектив разработчиков, –М. : Экономика 1982. -718с.
- 10.Технология продукции общественного питания: В 2 т. -Т.2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст]: учеб. / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др. ; – М.: Мир, 2003. – 416с.
- 11.Старовойт Л.Я. Кулінарія [Текст]: навчальний посібник / Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М.; – К, Вища школа, 1993. – 230с.
- 12.Сборник рецептур для повара [Текст]: справочник / Автор-составитель Е.В. Ефремов; серия «Учебный курс»; – Ростов Н/Д: Феникс, 2000. – 448 с.
- 13.ДСТУ 3862-99 “Громадське харчування. Терміни та визначення” Государственный стандарт Украины [Текст] – Киев, 2000.– 17 с.
- 14.Антонов А. Первичная обработка рыбы [Текст]: учеб. пособие / Антонов А. // Общественное питание, 1984.– № 6.– с.26-27.

15. Антонов А. Рыбные полуфабрикаты [Текст]: учеб. пособие / Антонов А. // Общественное питание, 1984.– № 11.– с. 26-27.
16. Антонов А. Разделка туш бараньих, козьих, свиных и телячьих. [Текст]: учеб. пособие / Антонов А. // Общественное питание, 1985.- № 3.- с. 34-35.
17. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств [Текст]: / Бабиченко Л.В. :учеб. пособие. – М.: Экономика, 1983. – 216 с.
18. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий [Текст]: / Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.; –М.: Экономика, 1988. - 239 с.
19. Бутенко Л.А. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий [Текст]: / Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.; – К.: Вища школа, 1986. – 168 с.
20. Габриэльянц М.А., Козлов А.П. Товароведение мясных и рыбных товаров [Текст]: / Габриэльянц М.А., Козлов А.П.; – М.: Экономика, 1981. – 407 с.
21. Даймонд Х. И М. Что есть, когда есть, сколько есть [Текст]: / Даймонд Х. И М ; пер.с англ. Л.Ц.Евлевой. – М.: Крон.-Пресс, 1995. – 160 с.
22. Еда Егер, Михаэль Оленвеллер. Основы харчування [Текст]: / Еда Егер, Михаэль Оленвеллер. – К.: Вища школа, 1995. – 126с.
23. Ковалев И.И. Технология приготовления пищи [Текст]: / Ковалев И.И., Гришин П.И. –М.: Экономика, 1971. –271 с.
24. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей [Текст]: / Николаева М.А.. – М.: Экономика, 1990. – 288 с.
25. Послуги громадського харчування. Збірник нормативних документів. – Харків.: ХДЦСМС, 1997. – 300 с.
26. Развитие массового питания в условиях рыночных отношений /Сб.научн.тр. - К.: КТЭИ, 1993.
27. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности.Рецептура) [Текст]: / Похлебкин В.В. – М.: Агропромиздат, 1991. – 605 с.
28. Сертификация продукции и услуг: Термины, понятия, правила и процедуры, принятые в международной практике, нормативно-технические документы: Информационно-аналитический сборник. /Сост. Блехова Т.Г. и др. - М.: ВНИИКИ, 1992.
29. Смоленский Б.А. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. [Текст]: / Смоленский Б.А., Абрамова Ж.И. -2-е издание. стереотип.– Л.: Медицина, 1985.– 304 с.
30. Химический состав пищевых продуктов [Текст]: /под редакцией Нестерина И.М., Скурихина.– М.: Пищевая промышленность, 1979.– 247 с.
31. Науково-популярний журнал «Шеф»
32. «Рестораторъ» Журнал професіоналів ресторанного бізнесу в Україні
33. «Ресторатор». Начно-популярный гастрономический журнал
34. Журнал «Шеф повар и шеф-кондитер». – М.: – «Ресторанные ведомости»
35. Журнал «Ресторанные ведомости»
36. [www.Chicken.Kiev.ua](http://www.Chicken.Kiev.ua)
37. [www.restoran.ua](http://www.restoran.ua)

Додаток А

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ, НАУКИ МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

Напрямок підготовки 6.051701

**Кафедра технології харчування**

***КОНТРОЛЬНА РОБОТА***

**Виконавець:** ст. гр. - ТХ 29 Явніков М.В.**Перевірив:** \_\_\_\_\_

Контрольна робота захищена

" " 201\_ р.

Контрольна робота:

здана на кафедру «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ р.

**Харків 201\_ р**

## НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

У к л а д а ч і:

**БРЕСЛАВЕЦЬ Т.В.**

**ЖУРАВЛЬОВ С.В.**

**СТАРЧАЄНКО О.Г.**

**ТЕРЕЩЕНКО Л.В.**

***МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ТА  
ТЕМАТИКА КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ  
ДЛЯ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ***  
для студентів

напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»  
професійного спрямування «Технології ресторанного господарства»

Підписано до друку р. Формат 60x84. Папір газет. Друк офсет.  
Ум. Друк. Арк. 1,5 Обл.-вид. Арк.1,5 Тираж 50 прим. Зам.

---

Харківський державний університет харчування та торгівлі  
61051, Харків-51, вул. Клочківська, 333

---

ДОД ХДУХТ . Харків-51, вул. Клочківська, 333