

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технологии управления»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Технологии деятельности предприятий питания»

Направление подготовки бакалавра

43.03.01 – «Сервис»

(код и наименование направления подготовки бакалавра)

Направленность (профиль) образовательной программы

Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма(ы) обучения

Очная

заочная

Санкт-Петербург
2021

Автор(ы)

К.э.н., доцент
(должность)


(подпись)

Донец Н.Ю.
(Фамилия И.О.)

Ст. преподаватель
(должность)


(подпись)

Позднякова С.В.
(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии управления от
16 сессия 2021 г., протокол № 09.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Донец Н.Ю.
(Фамилия И.О.)

Руководитель
образовательной
программы


(подпись)

Донец Н.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	4
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	25

1 Цель самостоятельной работы

Целями освоения дисциплины является формирование необходимого объема современных знаний в области организации общественного питания на предприятиях.

2 Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологии деятельности предприятий питания» являются:

-изучить теоретические основы технологии и организации услуг питания на предприятиях общественного питания и в подразделениях питания в сфере туризма, включая технологический процесс производства продукции общественного питания;

- научиться пользоваться нормативно-технологической документацией, применяемой на предприятиях питания;

- изучить особенности технологического процесса производства продукции (услуг) в зависимости от типа, класса и выбранной концепции предприятия питания;

- изучить принципы составления меню предприятия (подразделения) питания

- научиться пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания как основными нормативно-технологическими документами.

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятия питания» составляет:

- для очной формы обучения – 96 часов.

-для заочной формы обучения-109,7 часов.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Технология и организация деятельности предприятия питания» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

1) доклады;

2) решение задач;

3) тесты.

5 Структура самостоятельной работы

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.		Подготовка докладов, рефератов	14
		Решение задач	
Тема №2 Механическая и тепловая кулинарная обработка картофеля и овощей		Подготовка докладов, рефератов	12
		Решение задач	
Тема №3 Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов		Подготовка докладов, рефератов	12
		Решение задач	
Тема №4 Механическая и тепловая кулинарная обработка птицы и дичи		Подготовка докладов, рефератов	12
		Решение задач	
Тема №5 Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов		Подготовка докладов, рефератов	12
		Решение задач	
Тема №6 Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.		Подготовка докладов, рефератов	12
		Решение задач	

заочная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	1	Подготовка докладов, рефератов	22
		Решение задач	
Тема №2 Механическая и тепловая кулинарная обработка картофеля и овощей		Подготовка докладов, рефератов	22
		Решение задач	
Тема №3 Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов		Подготовка докладов, рефератов	22
		Решение задач	
Тема №4 Механическая и тепловая кулинарная обработка птицы и дичи		Подготовка докладов, рефератов	22
		Решение задач	
		Решение теста по теме 4	
Тема №5 Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов		Подготовка докладов, рефератов	10
		Решение задач	
Тема №6 Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.		Подготовка докладов, рефератов	11,7
		Решение задач	

Тематика докладов и рефератов

- 1 Изобретения и открытия XX и XXI вв. и их влияние на формирование технологий, применяемых на современных предприятиях питания.
- 2 Основные стадии технологического процесса производства продукции общепитания.
- 3 Новые форматы развития предприятий питания и особенности технологии приготовления продукции.
- 4 Особенности молекулярной кухни.
- 5 Классификация продукции общественного питания и особенности ее приготовления и оформления.
- 6 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом безопасности как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 7 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом взаимозаменяемости как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 8 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом совместимости как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 9 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом сбалансированности как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 10 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом рационального использования сырья и отходов как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 11 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 12 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом сокращения времени кулинарной обработки как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 13 Технология и организация рабочих процессов, связанных с принципом наилучшего использования оборудования и энергии как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
- 14 Технология и организация рабочих процессов, характерных для овощного цеха с учетом его технологического назначения.
- 15 Технология и организация рабочих процессов, характерных для мясо-рыбного цеха с учетом его технологического назначения.
- 16 Технология и организация рабочих процессов, характерных для горячего цеха с учетом его технологического назначения.
- 17 Технология и организация рабочих процессов, характерных для холодного цеха с учетом его технологического назначения.
- 18 Технология и организация рабочих процессов, характерных для мучного цеха с учетом его технологического назначения.
- 19 Технология и организация рабочих процессов, характерных для кондитерского цеха с учетом его технологического назначения.
- 20 Технология и организация рабочих процессов, связанных с механическими способами обработки сырья и продуктов.
- 21 Технология и организация рабочих процессов, связанных с гидромеханическими способами обработки сырья и продуктов.
- 22 Технология и организация рабочих процессов, связанных с массообменными способами обработки сырья и продуктов.
- 23 Технология и организация рабочих процессов, связанных с химическими, биохимическими, микробиологическими способами обработки сырья и продуктов.
- 24 Технология и организация рабочих процессов, связанных с термическими способами обработки сырья и продуктов.

ЗАДАЧИ

Задача 1

В ноябре в овощной цех для переработки поступили: картофель-1 т, лук репчатый- 130 кг., морковь- 180 кг, свекла 200 кг. Определите массу отходов при переработке овощей.

Задача 2

Определите выход готовых кабачков: припущенных и жаренных ломтиками панированных в муке. Если в цех поступило 55 кг сырья (нетто).

Задача 3

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 150 порций жаркое в марте (рецептура 396).

№396 Жаркое « Казань»

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Баранина	200	143
Картофель	160	120
Лук репчатый	31	26
Чернослив	20	20
Помидоры	59	50
Маргарин столовый	20	20
Бульон или вода	75	75
Выход	-	300

Задача 4 Определите массу отходов при механической и тепловой обработке в марте 250 кг моркови , припущенной дольками для гарнира.

Задача 5

Определите выход кукурузы молочной спелости вареной, если поступило 160 кг сырья массой нетто.

Задача 6

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 70 порций винегрета овощного в сентябре (рецептура №60).

№60 Винегрет овощной

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	289	210
Свекла	191	150
Морковь	126	100
Огурцы соленые	188	150
Капуста квашенная	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
Выход	-	1000

Задача 7 На предприятие поступило 90 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической и тепловой обработки.

Задача 8

Сколько килограммов картофеля жареного получится из 75кг сырого (брутто) в ноябре при жарке из нарезанного брусочками.

Задача 9

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 100 порций блюда «рагу овощное» (рецепт №486) в марте?

№486 Рагу овощное

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	267	200
Морковь	228	124
Тыква	171	120
Петрушка (корень)	51	24
Капуста цветная	196	92
Горошек зеленый консервированный	123	80
Лук репчатый	238	100
Соус №528	-	300
Кулинарный жир	40	40
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0.2	0.2
Лавровый лист	0.08	0.08
Выход	-	1000

Задача 10 Сколько килограммов огурцов свежих грунтовых необходимо, чтобы получить 50кг, подготовленных для салата.

Задача 11

Определите разницу в потере массы свеклы вареной в кожуре и очищенной, вареной целиком, если в цех поступило 175кг свеклы свежей массой нетто.

Задача 12

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 76 порций салата из картофеля с редькой и яблоками в октябре (рецептура №40).

№40 Салат из картофеля с редькой и яблоками

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	234	170
Морковь	214	170
Редька	100	70
Лук репчатый	119	100
Яблоки свежие	179	125
Майонез или сметана	225	225
Яйца	3-4шт	150
Выход	-	1000

Задача 13

В марте в овощной цех для переработки поступили: картофель-2.5 т, лук репчатый- 100 кг., морковь- 250 кг. Определите массу отходов при переработке овощей.

Задача 14

Определите выход готовой тыквы: припущенной и жаренной ломтиками. Если в цех поступило 35 кг сырья (нетто).

Задача 15

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 150 порций рассольника домашнего в марте (рецептура 128/ I).

№128Рассольник домашний

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Капуста свежая	100	80
Картофель	240	180
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	80	60
Сельдерей (корень)	29	20
Лук репчатый	48	40
Лук-перей	53	40
Огурцы соленые	67	60
Маргарин столовый	20	20
Бульон или вода	750	750
Выход	-	1000

Задача 16 Определите массу отходов при механической и тепловой обработке в ноябре 300кг картофеля , жаренного брусочками.

Задача 17

Определите выход кукурузы молочной спелости вареной, если поступило 240 кг сырья массой нетто.

Задача 18

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 150 порций винегрета овощного в ноябре (рецептура №60).

№60 Винигрет овощной

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	289	210
Свекла	191	150
Морковь	126	100
Огурцы соленые	188	150
Капуста квашенная	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
Выход	-	1000

Задача 19 На предприятие поступило 70 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.

Задача 20

Сколько килограммов картофеля жареного получится из 135кг сырого (брутто) в марте при жарке из нарезанного брусочками.

Задача 21

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 60 порций блюда «рагу овощное» (рецепт №486) в январе?

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	267	200
Морковь	228	124
Тыква	171	120
Петрушка (корень)	51	24
Капуста цветная	196	92
Горошек зеленый	123	80

консервированный		
Лук репчатый	238	100
Соус №528	-	300
Кулинарный жир	40	40
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0.2	0.2
Лавровый лист	0.08	0.08
Выход	-	1000

Задача 22 Сколько килограммов огурцов свежих грунтовых необходимо , чтобы получить 42кг, подготовленных для салата.

Задача 23

Определите разницу в потере массы свеклы вареной в кожуре и очищенной, вареной целиком, если в цех поступило 117кг свеклы свежей массой нетто.

Задача 24

Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 50 порций салата из картофеля с редькой и яблоками в марте (рецептура №40).

№40 Салат из картофеля с редькой и яблоками

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	234	170
Морковь	214	170
Редька	100	70
Лук репчатый	119	100
Яблоки свежие	179	125
Майонез или сметана	225	225
Яйца	3-4штг	150
Выход	-	1000

Рецептуры для решения задач

№ 40. Салат из картофеля с редькой и яблоками

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	234	170 ¹
Морковь	214	170 ¹
Редька	100	70
Лук репчатый	119	100
или лук зеленый	125	100
Яблоки свежие	179	125
Майонез или сметана	225	225
Яйца	3 ³ / ₄ шт.	150
Выход	-	1000

¹ масса вареных очищенных овощей

№ 47. Салат рыбный

Наименование продуктов	1.		2.		3.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Окунь морской	74	49	56	37	45	30
или сом	109	49	82	37	67	30

(кроме океанического)						
или ледяная рыба	111	50	84	38	69	31
или мерланг	68	49	51	37	42	30
Масса припущенной рыбы	-	40	-	30	-	25
Картофель	27	20 ²	41	30 ²	55	40 ²
Огурцы свежие или соленые	31	25	31	25	38	30
Помидоры свежие	29	25	29	25	18	15
Салат	14	10	14	10	14	10
или горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
Майонез	30	30	30	30	30	0
Соус «Южный»	5	5	5	5	4	4
Выход	-	150	-	150	-	150

№ 60. Винегрет овощной.

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	289	210 ¹
Свекла	191	150 ¹
Морковь	126	100 ¹
Огурцы солёные ²	188	150
Капуста квашеная ²	214	150
Лук зелёный	188	150
или лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
Выход	-	1000

¹ Масса вареных очищенных овощей

² Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными

№ 62. Винегрет из фруктов и овощей

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки свежие	143	100
Груши свежие	137	100
Морковь свежая	100	80
Огурцы свежие ¹	105	100
Картофель	344	250 ²
Сельдерей молодой (корень)	49	40
Петрушка (зелень)	54	40
Горошек зеленый консервированный	77	50
Сахар	30	30
Лимон	95	40 ³

Майонез	120	120
Салат	14	10
Апельсины	75	50
Выход	-	1000

¹ Огурцы с огрубевшей кожей очищают

² Масса вареного очищенного картофеля

³ Масса сока

№ 86. Рыба заливная с гарниром

Наименование продуктов	1 и 2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	128	64
или кета	157	91	105	61
Масса отварной рыбы	-	75	-	50
Лимон	5,5	5	5,5	5
Петрушка (зелень)	2	1,5	2	1,5
Морковь	6	5	6	5
Желе № 574	-	125	-	100
Масса заливной рыбы	-	200	-	150
Гарнир № 513 или № 515	-	50	-	50
Соус № 569	-	25	-	15
Выход	-	275	-	215

№ 128. Рассольник домашний

Наименование продуктов	1 и 2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста свежая	100	80	100	80
Картофель	240	180	400	300
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	80	60	-	-
Сельдерей (корень)	29	20	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40
Лук-порей	53	40	-	-
Огурцы соленые	67	60	67	60
Маргарин столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	700	700
Выход	-	1000	-	1000

№ 132. Суп из овощей

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

Капуста цветная	96	50	-	-	-	-
или брюссельская ¹	77	50	-	-	-	-
или белокочанная	-	-	100	80	100	80
Картофель	-	-	267	200	267	200
Репка	53	40	-	-	-	-
Морковь	25	20	50	40	50	40
Петрушка (корень)	27	20	27	20	-	-
Лук репчатый	24	20	24	20	48	40
Лук порей	26	20	26	20	-	-
Горошек зеленый консервированный	-	-	46	30	46	30
Или фасоль овощная (лопатки) свежая	67	60	-	-	33	30
Помидоры свежие	94	80	94	80	-	-
Грибы белые свежие	53	40	-	-	-	-
Маргарин столовый	20	20	20	20	20	20
Вода или бульон	850	850	750	750	750	750
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

¹ Норма закладки указана на капусту кочанчиками

№ 136. Суп картофельный с крупой

Наименование продуктов	1 и 2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	427	320	400	300
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	40	40	40	40
или рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	20	20	20	20
или манная	30	30	30	30
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40
или лук-порей	26	20	-	-
Кулинарный жир	10	10	10	10
Бульон или вода:				

для круп пшеничной, овсяной, перловой	700	700	700	700
для остальных круп	750	750	750	750
Выход	-	1000	-	1000

№200. Картофель отварной с луком, или грибами, или луком и грибами

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	207	155	344	258	344	258
Или картофель молодой	200	160	333	266	333	266
Масса вареного картофеля	-	150	-	250	-	250
Лук репчатый	71	60	60	50	-	-
Маргарин столовый	0	10	10	10	-	-
Масса пассерованного лука	-	30	-	25	-	-
Или грибы белые, или шампиньоны свежие	105	80	79	60	50	50
Или грибы сушеные	20	20	15	15	13	13
Лук репчатый	24	20	-	-	-	-
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	-	-	-	30	-	25
Масса жареных грибов с луком	-	50	-	-	-	-
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5	-	-
Выход: с луком	-	190	-	280	-	-
С грибами	-	-	-	285	-	275
С луком и грибами	-	210	-	-	-	-

№ 88. Галантин из рыбы.

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Треска (филе необешкуренное, выпускаемое промышленностью)	57	55
Хлеб пшеничный	2	2
Молоко	3	3
Лук репчатый	8	6
Масло сливочное или маргарин	5	5
Яйца	$\frac{1}{8}$ шт.	5
Чеснок	3	2
Масса полуфабриката	-	75
Масса готового рулета	-	50
Помидоры свежие	41	35
Соус № 569	15	15
Выход	-	100

№ 96. Заливное из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме

Наименование продуктов	1		2	
	БРУТТ О	НЕТТ О	БРУТТ О	НЕТТ О
Курица	286	197	190	131
Масса отварной курицы	-	75	-	50
или фазан	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{5}$
или рябчик (шт.)	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
или куропатка серая	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
или тетерев	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{6}$	$\frac{1}{6}$
или мясное ассорти:				
телятина	59	39	47	31
Масса отварной телятины	-	25	-	20
окорок копчено-вареный (со шкурой и костями): тамбовский, воронежский	33	25	20	15
язык говяжий	42	42	25	25
или язык свиной	42	42	25	25
или язык бараний	48	24	29	29
Масса вареного языка	-	25	-	15
Масса готовых продуктов	-	75	-	50
Желе мясное № 574	-	100	-	75
Яйцо	$\frac{1}{3}$ шт.	13	$\frac{1}{4}$ шт.	10
Морковь	19	15	13	10
Огурцы	31	25	13	10
Помидоры свежие	29	25	24	20
Горошек зеленый	23	15	15	10

консервированный				
Капуста цветная маринованная	27	15	18	10
Салат	21	15	14	10
Соус № 569	-	30	-	20
Выход	-	328	-	225

№ 208. Овощи припущенные в молочном или сметанном соусе

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	63	50	63	50	115	92
Репка	-	-	44	33	51	38
или брюква	-	-	-	-	49	38
Тыква	51	36	51	36	-	-
или кабачки	57	38	57	38	-	-
Горошек зеленый консервированный	31	20	31	20	31	20
Капуста белокочанная	63	33	-	-	49	39
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса припущенных овощей	-	125		125	-	175
Сахар	2	2	2	2	2	2
Соус №549, №553	-	75	-	75	-	75
Выход	-	200	-	200	-	250

№ 218. Зразы картофельные

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель						
Яйца						
Масса картофельная						
Грибы сушеные белые						
Лук репчатый						
Морковь						
Маргарин						

столовый						
Яйца						
Масса фарша						
Сухари или мука пшеничная						
Крупа манная						
Яйца						
Творог						
Сухари пшеничные или мука пшеничная						
Масса полуфабриката						
Кулинарный жир						
Масса жареных котлет						
Маргарин столовый или масло сливочное						
или сметана						
или соус № 549, № 553						
Выход: с жиром						
с соусом						
со сметаной						

№ 223. Котлеты свекольные

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	217	217	177	177	217	217
Масса вареной очищенной свеклы	-	170	-	138	-	170
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	¹ / ₄ шт.	10	¹ / ₁₀ шт.	4	-	-
Творог	-	-	31	30	-	-
Сухари	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	180	-	180	-	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	-	150	-	150	-	150

Соус № 549, № 553	-	75	-	75	-	50
или сметана	30	30	20	20	20	20
Выход: с соусом	-	225	-	225	-	200
Со сметаной	-	180	-	170	-	170

№ 225. Котлеты капустно-морковные

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная свежая	100	80
Морковь	88	70
Маргарин	5	5
Молоко	30	30
Крупа манная	15	15
Яйца	³ / ₈ шт.	15
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	-	180
Кулинарный жир	10	10
Масса жареных котлет	-	150
Масло сливочное или маргарин	15	15
Или сметана	30	30
Выход : с маслом или маргарином	-	165
со сметаной	-	180

№ 238. Грибы в сметанном соусе

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Грибы белые свежие	151	115
Или грибы белые сушеные	37,5	37,5
Или грибы белые маринованные или соленые (в бочковой таре)	140	115
Или шампиньоны свежие	247	188
Или сморчки свежие	179	150
Маргарин столовый	10	10
Масса жареных грибов	-	75
Соус №553	-	75
Выход	-	150

№ 240. Картофель, запеченный в сметанном соусе

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	289	217	233	175	275	206
Или картофель молодой	-	-	226	181	266	213
Маргарин столовый	10	10	-	-	-	-
Масса готового картофеля	-	150	-	170	-	200
Соус № 553	-	100	-	100	-	125
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	-	260	-	280	-	335
Выход	-	230	-	250	-	300

№ 249. Перец, фаршированный овощами и рисом

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Перец сладкий	187	140	187	140	160	120
Для фарша:						
Крупа рисовая	11	30 ¹	14	38 ¹	11	30 ¹
Морковь	$\frac{28}{22}^2$	15	$\frac{28}{22}^2$	15	$\frac{36}{29}^2$	20
Лук репчатый	$\frac{36}{30}^2$	15	$\frac{48}{40}^2$	20	$\frac{24}{20}^2$	10
Помидоры	$\frac{74}{63}^2$	40	$\frac{56}{48}^2$	30	$\frac{38}{32}^2$	20
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Масса фарша	-	100	-	100	-	80
Масса полуфабриката	-	240	-	240	-	200
Соус №551, №553, № 554	-	75	-	75	-	75
Выход	-	250	-	250	-	220

¹ В графе «НЕТТО» указана масса готового риса.

² В графе «БРУТТО» в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе «НЕТТО» - масса готовых продуктов

№ 307. Рыба по-русски

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Осетр	311	154	248	123	188	93
Или севрюга	290	154	232	123	175	93
Или белуга	306	154	244	123	185	93
Или судак	298	152	239	122	178	91
Или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
Или треска ¹	200	152	161	122	120	91
Или окунь морской ¹	217	152	174	122	130	91
Или кабан-рыба	317	149	253	122	189	89
Или налим морской	222	162	178	119	133	97

Из полуфабрикатов: Макрель Индийского океана	165	140	132	130	99	84
Или судак	197	152	158	112	118	91
Или треска	175	152	140	122	105	91
Или окунь морской	179	152	144	122	107	91
Из филе, выпускаемого промышленностью: Судак	165	152	133	122	99	91
Или ставрида океаническая Или треска	158	152	127	122	95	91
Или окунь морской	162	152	130	122	97	91
Или Макрель Индийского океана	157	151	125	120	94	90
Масса припущенной рыбы	-	125	-	100	-	75
Морковь	10	8	8	6	5	4
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	9	7	8	6	5	4
Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы соленые	15	⁹ / ₈ ²	12	⁷ / ₆ ²	10	⁶ / ₅ ²
Шампиньоны свежие	18	¹⁴ / ₁₀ ³	14	¹¹ / ₈ ³	12	⁹ / ₆ ³
Или грибы белые свежие	17	¹³ / ₁₀ ³	14	¹¹ / ₈ ³	11	⁸ / ₆ ³
Каперсы	10	5	8	4	6	3
Маслины	15	10	12	8	-	-
Соус № 547	-	75	-	75	-	50
Масса соуса с наполнителем	-	100	-	100	-	60
Гарнир № 470	-	150	-	150	-	150
Лимон	8	7	-	-	-	-
Выход	-	382	-	350	-	285

(Окончание табл.)

¹ Нормы закладки даны на треску, окуня, налима морских потрошенных обезглавленных.

² Масса готовых огурцов соленых

³ Масса вареных грибов

№ 309. Рыба, тушенная в томате с овощами

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Судак	298	152	239	122	178	91
Или треска	200	152	161	122	120	91
Или окунь морской	217	152	174	122	130	91
Или сазан	31	152	249	122	186	91

Или зубатка пятнистая (пестрая)	232	151	185	120	138	90
Или кабан-рыба	317	149	253	119	189	89
Или минтай	308	154	246	123	186	93
Или ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
Из полуфабрикатов: Судак	197	152	158	122	118	91
Или треска	175	152	140	122	105	91
Или окунь морской	179	152	144	122	107	91
Или зубатка пятнистая (пестрая)	182	151	145	120	108	90
Или ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
Из филе, выпускаемого промышленностью: Судак	165	152	133	122	99	91
Или треска	158	152	127	122	95	91
Или окунь морской	162	152	130	122	97	91
Или зубатка пятнистая (пестрая)	157	151	125	120	94	90
Или хек серебристый	182	164	147	132	110	99
Вода или бульон	46	46	37	37	27	27
Морковь	45	36	45	36	34	27
Петрушка (корень)	8	6	8	6	5	4
Сельдерей (корень)	4	3	3	2	3	2
Лук репчатый	20	17	19	16	15	13
Томатное пюре	20	20	20	20	15	15
Масло растительное	10	10	10	10	8	8
Уксус 3%-ный	5	5	5	5	4	4
Сахар	3,5	3,5	4	4	2,5	2,5
Гвоздика	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Корица	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Масса тушеной рыбы	-	125	-	100	-	75
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	225	-	200	-	150
Гарнир № 470, № 472, № 486, № 487	-	150	-	150	-	150
Выход	-	375	-	350	-	300

(Окончание таблицы)

¹ Нормы закладки даны на треску, окуня морского, зубатку пятнистую (пеструю) потрошенных обезглавленных

№ 313. Рыба, жаренная во фритюре

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТ О	НЕТТ О	БРУТТ О	НЕТТ О	БРУТТ О	НЕТТ О
Осетр	249	110	199	88	145	64
Или севрюга	231	110	185	88	134	64

Или белуга	244	110	195	88	142	64
Или судак	240	115	192	92	140	67
Или окунь морской	174	115	139	92	102	67
Или сом (кроме океанического)	262	118	211	95	153	69
Или капитан-рыба	290	122	233	98	171	72
Из полуфабрикатов: Осетр, или севрюга, или белуга	138	110	110	88	80	64
Или судак	160	115	128	92	93	67
Или окунь морской	142	115	114	92	83	67
Или сом (кроме океанического)	146	118	117	95	85	69
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Яйца	¹ / ₆ шт.	7	¹ / ₇ шт.	6	¹ / ₈ шт.	5
Сухари	20	20	15	15	12	12
Кулинарный жир	12	12	10	10	7	7
Масса рыбы жареной	-	125	-	100	-	75
Гарнир № 473, № 474	-	150	-	150	-	150
Соус № 547	-	75	-	75	-	50
Или масло сливочное, или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	-	-	-	-
Выход : с соусом № 547	-	357	-	325	-	275
С жиром	-	292	-	257	-	230

№ 317. Поджарка из рыбы

Наименование продуктов	1		2		3	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Осетр	337	149	269	119	-	-
или севрюга	313	149	250	119	-	-
или белуга	331	149	264	119	-	-
или ледяная рыба	-	-	258	116	191	86
или мерланг ¹	-	-	165	119	124	89
или судак	-	-	242	116	179	86
Мука пшеничная	10	10	8	8	6	6
Лук репчатый	95	⁸⁰ / ₄₀ ²	71	⁶⁰ / ₃₀ ²	48	⁴⁰ / ₂₀ ²
Маргарин	25	25	15	15	10	10

столовый						
Масса рыбы жареной	-	125	-	100	-	75
Гарнир № 473, № 475, № 477	-	150	-	150	-	150
Выход	-	315	-	280	-	245

¹Норма закладки дана на мерланга потрошеного обезглавленного.

²Масса лука пассерованного.

№ 322. Рыба, запеченная в соусе с грибами

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
Судак	227	116
или сом (кроме океанического)	248	124
или ледяная рыба	242	116
или мерланг ¹	157	119
или осетр	240	119
или севрюга	224	119
или белуга	236	119
Мука пшеничная	6	6
Кулинарный жир	11	11
Масса жареной рыбы	-	100
Грибы белые сушеные	15	30 ²
или грибы белые свежие	53	30 ²
Сметана	25	25
Майонез	25	25
Масло сливочное или маргарин	10	10
Масса полуфабриката	-	190
Выход	-	170

¹Норма закладки дана на мерланга потрошеного обезглавленного.

²Масса вареных грибов.

Задача 25

Правила подачи горячих закусок. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина заливная, соус хрен, лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский, бульон с профитролями, ассорти рыбное с лимоном и маслинами, кофе по-восточному, фруктовый салат, масло сливочное, грибы в сметанном соусе, салат столичный, филе с соусом мадера.

Задача 26 Подбор посуды и правила подачи судов. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: лосось холодного копчения лимоном, креветки, запеченные под сметанным соусом, судак "орли", соус тартар, чай с вареньем, мороженое Сюрприз, икра паюсная, бульон с фрикадельками, ветчина фаршированная

сырным муссом, шницель из кур по-министерски, овощи натуральные /свежие огурцы, помидоры, перец, зелень.

Задача 27 Правила подачи вторых горячих блюд. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина, залеченная по -московски с шампиньонами и картофелем, суп-пюре из овощей, сельдь натуральная с картофелем и маслом, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами , блины с медом, виноград, чай с лимоном, закуска русская заливная, помидоры, фаршированные сырным муссом, салат витаминный.

Задача 28 Посуда для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитков к меню: бифштекс по-деревенски, яблоки в тесте жареные, соус персиковый, сациви из кур, коктейль из креветок, щука фаршированная, соус хрен, кофе экспрессо, салат из помидоров и огурцов, борщ московский, кокиль из судака.

Задача 29 Правила подачи горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: кофе черный с пирожным, курица фаршированная /галантин/, ассорти мясное с овощами, маслины, королевские креветки, запеченные с овощами, солянка грибная, бефстроганов с вареным картофелем, суфле ванильное, салат "Нежность" /с печенью трески и зеленью.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

6.1 Основная литература:

1) Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839> – Библиогр.: с. 477- 478. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный.

2) Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>.

3) Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А.Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950> (дата обращения: 04.02.2021). – Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.

4) Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 19.09.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

6.2 Дополнительная литература:

1) Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>.

2) Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - ISBN 978-5-7782-1503-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228959>.

6.3 Интернет-ресурсы

- 1) www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- 2) www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- 3) www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- 4) vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- 5) Журнал «Управление экономическими системами: электронный научный журнал» <http://uecs.ru/>
- 6) Журнал «Эксперт» www.expert.ru

- 7) Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации». <http://www.e-disclosure.ru>
- 8) Автоматизация и оптимизация бизнес-процессов; <https://www.bitrix24.ru>
- 9) Туризм и гостиничное хозяйство <http://www.oturbiznese.ru/>
- 10) Бизнес-форум; <http://www.biznet.ru/>
- 11) Рекомендации по бизнес-проектированию <http://www.bmbox.ru/>
- 12) Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от
- 13) 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года).
- 14) <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
- 15) ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 16) <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
- 17) ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая
- 18) населению. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
- 19) ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 20) <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>