

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

«Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Сафронова Т.Н.  
Казина В.В.

## **ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

*Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов  
направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки*

*43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность»*

Красноярск, 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Требования к выполнению, оформлению и представлению контрольной работы

2 Критерии оценивания контрольной работы

3 Контрольная работа

3.1 Примеры решения задач по темам контрольной работы

3.2 Варианты контрольной работы

Библиографический список

## **ВВЕДЕНИЕ**

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения теоретического и практического курса дисциплины «Технология ресторанной продукции» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», заочной формы обучения.

Контрольная работа – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности. Эта форма самостоятельной работы студента выявляет умение применять теоретические знания на практике, помогает проверить усвоение курса

Целью изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» является: приобретение студентами систематизированных знаний по технологии продукции общественного питания, практических навыков и умений, современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

В ходе изучения курса по дисциплине «Технология ресторанной продукции» решаются следующие задачи:

- изучить нормативно-техническую документацию;
- изучить принципы производства ресторанной продукции;
- изучить особенности производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (в т. ч. мучных изделий).

Контрольная работа выполняется студентом индивидуально.

При написании контрольной работы студент прорабатывает нормативную, специальную, периодическую литературу, справочные материалы, что в дальнейшем поможет студенту при выполнении лабораторных работ, сдаче экзамена.

## **1 Требования к выполнению, оформлению и представлению контрольной работы**

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки, установленные учебным графиком, представлена на кафедру Гостиничного дела до начала очередной сессии.

Выбор варианта контрольной работы определяется по последней цифре зачетной книжки.

Каждая контрольная работа содержит теоретические вопросы по изучаемым темам и ситуационные задачи.

При выполнении работ рекомендуется использовать литературу, представленную в данных методических указаниях.

Основными требованиями к стилю и характеру изложения контрольной работы являются:

*Краткость изложения.* Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.

*Логичность изложения.* Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно.

*Четкость изложения.* При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики.

*Использование специальной терминологии,* позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.

*Использование безличного наклонения.* Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).

*Грамотность изложения.* Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

Задачи, приведенные в контрольных работах, составлены по Сборнику рецептур (СПб.:ПрофиКС, 2003 г.). Если используется другой сборник, это указано в задании. Решение задач должно сопровождаться с подробными расчетами и пояснениями. В помощь студенту приведены примеры решения задач.

Контрольная работа должна быть выполнена в соответствии с Системой менеджмента качества СФУ СТО 4.2–07–2014 ([www.sfu-kras.ru/node/8127](http://www.sfu-kras.ru/node/8127)). Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольная работа должна быть выполнена в печатном виде (формат А4). Порядок изложения контрольной работы: титульный лист; содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта; текст, последовательно раскрывающий все вопросы контрольной работы; список использованных источников.

В работе следует оставлять поля, нумеровать страницы. В конце контрольной работы необходимо привести список использованной литературы. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. С учетом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы и представить работу на защиту.

## 2 Критерии оценивания контрольной работы

- оценка «зачтено»

выставляется студенту, если все предложенные вопросы раскрыты полностью, студент умеет получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, владеет вопросами современного состояния в области данной темы, грамотно излагает материал, обладает навыками оформления научных отчетов, рефератов.

- оценка «не зачтено»

выставляется студенту, если все или отдельные вопросы раскрыты не достаточно, если информация представлена без обработки, студент не обладает навыками оформления научных отчетов, рефератов, делает грамматические ошибки. Работа отправляется на доработку.

## 3 Контрольная работа

Контрольная работа выполняется в соответствии с номером варианта, который определяется по последней цифре зачетной книжки.

При решении задач следует использовать данные следующей литературы: □

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – Санкт-Петербург : Профикс, 2003. – 408 с; □

– Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : Экономика, 1982. – 702 с.

### 3.1 Примеры решения задач

**Пример 1** - Определить количество отходов (в кг) при обработке свеклы в ноябре в количестве 65 кг.

*Решение:*

А) согласно таблице 27, процент отходов у свеклы в ноябре месяце составляет 20 %;

Б) составляем пропорцию, зная общее количество свеклы и % отходов при холодной обработке:

65 кг масса брутто – 100 %

X кг масса отходов – 20 % отсюда  $X = (65 \text{ кг} \times 20\%) / 100\% = 13,0 \text{ кг}$

*Ответ:* количество отходов при обработке свеклы в ноябре составляет 13 кг.

**Пример 2** - Сколько порций блюда «Котлеты морковные» рец.№241 (1) можно приготовить из 28,0 кг моркови (вес брутто) в феврале?

*Решение:*

А) сырье является некондиционным т.к. сезон февраль, а Сборник рецептур рассчитан на морковь до 1 января, поэтому согласно таблице 27 процент отходов у моркови в феврале составляет 25 %.

Определяем вес нетто моркови по пропорции

28,0 кг – 100 %

X кг – 25 %, где X – отходы (в кг)

$$X = (28 \text{ кг} \times 25\%) / 100\% = 7,0 \text{ кг}$$

Отсюда вес нетто моркови составляет: 28 кг – 7,0 кг = 21,0 кг

Б) Согласно рец.№241 (1), на 1 порцию необходимо 140 г или 0,14 кг моркови по массе нетто. Следовательно, чтобы найти количество порций блюда, необходимо массу нетто очищенной моркови разделить на массу нетто моркови, идущее для приготовления 1 порции

$$21,0 \text{ кг} / 0,14 \text{ кг} = 150 \text{ порций}$$

*Ответ:* из 28,0 кг моркови весом брутто можно приготовить 150 порций блюда «Котлеты морковные» в феврале.

**Пример 3** - Поступил заказ на производство 25 порций блюда «Картофельное пюре» рец.№ 220 (1). Рассчитайте, какое количество картофеля по массе брутто (в кг) необходимо использовать, чтобы приготовить их в январе?

*Решение:*

А) согласно рецептуре, для приготовления 25 порций блюда рец.№ 220 (1) нужно использовать картофеля по массе нетто следующее количество:

25 порций x 0,175 кг (масса одной порции нетто) = 4,375 кг картофеля по массе нетто;

Б) сырье является некондиционным т.к. сезон январь, а Сборник рецептур рассчитан на картофель до 1 ноября, поэтому согласно таблице 27 процент отходов у картофеля в январе месяце составляет 35 %.

Определяем вес брутто картофеля по пропорции

X кг (вес брутто) – 100 %

4,375 кг (вес нетто) – 100 % - 35 %

$$X = (4,375 \text{ кг} \times 100\%) / (100\% - 35\%) = 6,73 \text{ кг}$$

*Ответ:* для приготовления 25 порций блюда «Картофельное пюре» необходимо использовать 6,73 кг картофеля массой брутто в январе.

**Пример 4** - Сколько порции блюда «Крокеты картофельные» рец.№250(1) можно приготовить из 2,5 кг сушеных белых грибов?

*Решение:*

А) для приготовления 1 порции блюда «Крокеты картофельные» по рецептуре идет 47 г или 0,047 кг шампиньонов свежих по массе брутто

Б) согласно таблицы 29 шампиньоны свежие (по массе брутто в кг) заменяется эквивалентно на грибы белые свежие (по массе брутто в кг) в соотношении 1 : 0,27. Следовательно:

1,0 кг шампиньонов свежих – 0,27 кг грибов белых сушеных

0,047 кг шампиньонов свежих – X кг грибов белых сушеных

$$X=(0,047\text{кг} \times 0,27\text{кг})/1,0\text{кг}=0,013 \text{ кг}$$

Следовательно 0,013 кг грибов белых сушеных необходимо использовать для приготовления 1 порции «Крокет картофельных»

В) составляем пропорцию

0,013 кг грибов белых сушеных – на 1 порцию

2,5 кг грибов белых сушеных – X порций

$$X=(2,5\text{кг} \times 1\text{порц})/0,013\text{кг}=192 \text{ порции}$$

*Ответ:* из 2,5 кг грибов белых сушеных можно приготовить 192 порции блюда «Крокеты картофельные».

**Пример 5** - Сколько гороха овощного лопатками свежего необходимо использовать для приготовления 100 порций блюда «Рагу овощное» рец. №233(1)?

*Решение:*

А) для приготовления 1 порции блюда «Рагу овощное» по рецептуре идет 31 г или 0,031 кг гороха зеленого консервированного по массе брутто

Б) согласно таблицы 29 горох зеленый консервированный (по массе брутто в кг) заменяется эквивалентно на горох овощной лопатками свежего (по массе брутто в кг) в соотношении 1 : 0,82.

Следовательно:

1,0 кг гороха зеленого консервированного – 0,82 кг гороха овощного лопатками свежего

0,031 кг гороха зеленого консервированного – X кг гороха овощного лопатками свежего

$$X=(0,82\text{кг} \times 0,031\text{кг})/1,0\text{кг}=0,025 \text{ кг}$$

Следовательно 0,025 кг гороха овощного лопатками свежего необходимо использовать для приготовления 1 порции «Рагу овощного»

В) составляем пропорцию

0,025 кг гороха овощного лопатками свежего – на 1 порцию

X кг гороха овощного лопатками свежего – на 100 порций

$$X=(0,025\text{кг} \times 100\text{порц})/1\text{порц}=2,542 \text{ кг}$$

*Ответ:* на приготовление 100 порции блюда «Рагу овощное» необходимо использовать 2,542 кг гороха овощного лопатками свежего.

**Пример 6** - Приготовить «Соус абрикосовый» в количестве 2,8 л с заменой кураги на урюк.

*Решение:*

А) определяем количество кураги, необходимое для приготовления 2,8 л соуса: по рецептуре Сборника на 1 л соуса требуется 110 г (0,11 кг) кураги, следовательно:

$$0,110 \times 2,8 = 0,308 \text{ кг}$$

Б) Определяем массу урюка, используемого вместо кураги. По табл. 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» урюк заменяем эквивалентно на курагу в соответствии 1:0,75, тогда:

$$(0,308 \times 1) / 0,75 = 0,410 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для приготовления 2,8 л соуса абрикосового необходимо 0,410 кг или 410 г урюка.

**Пример 7** - В столовой имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 35-40%. Сколько пасту будет израсходовано для приготовления 98 порций соуса красного основного (3 колонка), если масса соуса на 1 порцию составляет 75 г?

*Решение:*

А) Определяем массу соуса, необходимого для приготовления 98 порций:

$$98 \times 75 = 7350 \text{ г (или 0,735 кг)}$$

Б) Определяем необходимое количество томатного пюре на 98 порций: по рецептуре Сборника «Соус красный основной» (3 колонка) на 1 л соуса требуется 100 г томатного пюре, значит, для приготовления 98 порций (7,35 кг) соуса потребуется:

$$7,35 \times 0,100 = 0,735 \text{ кг}$$

В) Определяем необходимое количество томатной пасты по табл. 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». По таблице томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 % заменяем на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40% в соотношении 1:0,3, поэтому:

$$(0,735 \times 0,3) / 1 = 0,22 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для приготовления 98 порций «Соуса красного основного» необходимо 0,22 кг (220 г) томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40 %

**Пример 8** - Определите количество жидкости, крупы, сахара, соли для приготовления 20 кг каши рисовой вязкой в студенческой столовой.

*Решение:*

А) Определяется количество крупы для приготовления 1 кг каши, затем 20 кг. По табл. 8 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш» Сборника рецептур на 1 кг каши идет 222 г (или 0,222 кг) крупы, тогда на 20 кг потребуется:

$$0,222 \times 20 = 4,44 \text{ кг}$$

Б) Определяется по этой таблице необходимое количество жидкости:

$$0,82 \times 20 = 16,4 \text{ л}$$

В) Определяется количество молока и воды: рисовая каша (2 колонка). Такая каша готовится на смеси молока с водой, молока берут 60 %, воды – 40%.

$$16,4 \times 60 / 100 = 9,84 \text{ л молока}$$

$$16,4 \times 40 / 100 = 6,56 \text{ л воды}$$



Г) Определяется количество сахара и соли для приготовления рисовой каши: по таблице (в сноске) для вязких каш (2 колонка) на 1 кг каши идет 10 г соли и 30 г сахара:

$$20 \times 30 = 600 \text{ г сахара}$$

$$20 \times 10 = 200 \text{ г соли}$$

*Ответ:* Для приготовления 20 кг рисовой вязкой каши в студенческой столовой потребуется 4,44 кг рисовой крупы, 9,84 л молока, 6,56 л воды, 0,6 кг сахара, 200 г соли

**Пример 9** - Сколько кг каши пшенной вязкой можно приготовить из 30 кг пшенной крупы в молодежном кафе?

*Решение:*

А) Определяется количество каши по табл. 8 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш» Сборника рецептур. Из 1 кг пшенной крупы выход каши составляет 4 кг, а из 30 кг:

$$30 \times 4 / 1 = 120 \text{ кг}$$

*Ответ:* 120 кг каши пшенной вязкой можно приготовить из 30 кг пшенной крупы в молодежном кафе.

**Пример 10** - Необходимо приготовить 5 кг макарон отварных. Определите количество воды, соли для их варки.

*Решение:*

А) Определяется количество воды и соли для варки макарон:

$$5 \times 6 = 30 \text{ л воды}$$

$$5 \times 50 = 250 \text{ г соли}$$

*Ответ:* Для варки 5 кг макарон потребуется 30 л воды, 250 г соли.

**Пример 11** - Сколько порций яичницы-глазуньи получится из 25 шт яиц средней массой 46 г при приготовлении ее в ресторане, если масса готовой глазуньи составляет 120 г?

*Решение:*

А) Определяем массу нетто яиц без скорлупы по формуле:

$$\text{Масса нетто яиц без скорлупы} = \text{масса яиц в скорлупе} \times K$$

Средняя масса одного яйца, г	Отход на скорлупу, стек и потери, %	Коэффициент пересчета, (K)
от 48 и выше	12,0	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13,0	0,870

$$46 \times 25 \times 0,875 = 1006,3 \text{ г}$$

Б) Определяем количество жира, необходимого для жарки: на 120 г нетто используется 10 г жира, следовательно:

$$(106,3 \times 10) / 120 = 83,9 \text{ г}$$

В) Определяем массу готовой яичницы на 25 шт яиц по формуле, зная что при тепловой обработки яичницы размер потерь составляет 12 %:

$$\text{Масса готовой яичницы} = ((\text{масса нетто яиц без скорлупы} + \text{жир на жарку}) \times 88) / 100$$

$$((1006,3 + 83,9) \times 88) / 100 = 959,39 \text{ г}$$

Г) Определяем количество порций:

$$959,39 / 120 = 8 \text{ порций}$$

*Ответ:* из 25 шт яиц средней массой 46 г получится 8 порций яичницы-глазуньи при приготовлении ее в ресторане.

**Пример 12** - Какое количество сухого цельного молока потребуется для приготовления 50 порций омлета натурального в кафе?

*Решение:*

А) Определяем количество молока, необходимого для приготовления 1 и 50 порций омлета. По рецептуре Сборника на 1 порцию омлета идет 45 г молока, следовательно, на 50 порций:

$$50 \times 45 = 2250 \text{ г ( или 2,250 кг)}$$

Б) Определяем требуемое количество сухого цельного молока. По табл. 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» молоко коровье цельное заменяем на молоко сухое цельное 1: 0,12, тогда:

$$2,250 \times 0,12 = 0,27 \text{ кг}$$

В) Находим количество воды для разведения сухого молока. По табл. 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» 110-130 г сухого молока разводим 900 г воды, тогда:

$$900 \times 0,27 / 0,12 = 2,025 \text{ л}$$

*Ответ:* 0,27 кг сухого цельного молока потребуется для приготовления 50 порций омлета в кафе. Для его восстановления потребуется 2,025 л воды.

**Пример 13** - Замените творог полужирный на творог нежирный при изготовлении 55 порций сырников из творога (1 вариант)

*Решение:*

А) Определяем необходимое количество творога полужирного для приготовления 55 порций сырников. По рецептуре на 1 порцию используют 136 г:

$$136 \times 55 = 7480 \text{ г (ли 7,48 кг)}$$

Б) Определяем необходимое количество творога нежирного. По табл. 29 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» 1 кг творога полужирного заменяется на 0,89 кг творога нежирного, при этом увеличивается закладка масла коровьего на 0,11 кг:

$$7,48 \times 0,89 = 6,66 \text{ кг творога нежирного}$$

$$7,48 \times 0,11 = 0,82 \text{ кг масла сливочного}$$

*Ответ:* Для приготовления 55 порций сырников потребуется 7,48 кг творога нежирного и дополнительно 0,82 кг масла сливочного

**Пример 14** - Определить выход спиной и поясничной части (толстого и тонкого края) при разделке 100 кг говядины 1 категории

*Решение:*

А) Определяется содержание толстого и тонкого края (в процентах) по табл. 10 «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье»: содержание спиной части (толстого края) в говядине 1 категории 1,7 %, поясничной части (тонкого края) – 1,6 %, что в кг составляет:

$$(3,3 \times 100) / 100 = 3,3 \text{ кг}$$

*Ответ:* Выход спиной и поясничной части при разделке 100 кг говядины 1 категории составляет 3,3 кг

**Пример 15** - Сколько порций блюда «Котлеты натуральные паровые» можно приготовить в кафе из 87 кг свинины обрезной?

*Решение:*

А) Определяется масса готовых котлет и способ тепловой обработки по рецептуре «Котлеты натуральные паровые» (2 колонка). Котлеты нарезают из корейки с реберной косточкой, масса готовых котлет составляет (63+20) г ( где 63 г – масса котлеты, 20 г – масса реберной косточки), вид тепловой обработки припускание.

Б) Определяется масса корейки с реберной костью, выделенная из 87 кг свинины обрезной, по табл. 10 «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье»: содержание корейки с реберной костью у свинины обрезной составляет 11,2 %

$$87 \times 11,2 = 9,7 \text{ кг}$$

В) Рецептура Сборника рассчитана на использование свинины мясной, поэтому определяется масса брутто на 1 порцию котлеты натуральной, приготовленной из свинины обрезной по табл. 13 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий», зная массу готовых котлет: масса брутто составляет 126 г

Г) Определяется количество порций данного блюда:

$$9,7 / 0,126 = 77 \text{ порций}$$

*Ответ:* Из 87 кг свинины обрезной можно приготовить 77 порций блюда «Котлеты натуральные паровые» в кафе

**Пример 16** - Будет ли достаточно 12 кг говядины (толстый край) 2 категории для приготовления 50 порций блюда «Мясо, жареное крупным куском» в ресторане?

*Решение:*

А) По рецептуре для приготовления мяса жареного крупным куском, используют толстый и тонкий край говядины 1 категории. Масса жареного мяса составляет 100 г (1 колонка), вид тепловой обработки - жарка.

Б) Определяется масса брутто говядины 2 категории на 1 порцию блюда по табл. 13 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» - 218 г

В) Определяется масса брутто говядины 2 категории на 50 порций блюда:

$$218 \times 50 = 10900 \text{ г (или 10,9 кг)}$$

*Ответ:* Для приготовления в ресторане 50 порций блюда «Мясо, жаренное крупным куском» достаточно 12 кг говядины 2 категории.

**Пример 17** - Определить потери при варке и обработке 19 кг языков свиных мороженных

*Решение*

А) Потери при варке и обработке 19 кг языков свиных мороженных определяются по табл. 16 «Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», что составляет (33+12) %, где 33% - потери при варке, 12% - отходы и потери при зачистке языка:

$$(19 \times (33+12)) / 100 = 8,55 \text{ кг}$$

*Ответ:* Потери при варке и обработке 19 кг языков свиных мороженных составляют 8,55 кг

**Пример 18** - Сколько порций блюда «Печень по-строгановски» можно приготовить из 5 кг печени свиной охлажденной (2 колонка)?

*Решение*

А) Определяется по рецептуре Сборника(2 колонка) масса 1 порции готовой печени – 75 г, вид тепловой обработки – жарка. По табл. 16 «Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» определяется масса брутто печени свиной охлажденной на 75 г готового продукта – 108 г (или 0,108 кг).

Б) Определяем количество порций блюда:

$$5 / 0,108 = 46 \text{ порций}$$

*Ответ:* Из 5 кг печени свиной охлажденной можно приготовить 46 порций блюда «Печень по-строгановски»

**Пример 19** - На предприятие поступило 48 кг гусей 1 категории полупотрошенных. Определить выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке и количество пищевых обработанных субпродуктов.

*Решение:*

А) Определяется выход тушек по табл. 18 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» выход тушек гусей 1 категории составляет 70%, следовательно:

$$(48 \times 70) / 100 = 33,6 \text{ кг}$$

Б) Определяется количество пищевых обработанных субпродуктов по этой же таблице – 23%, следовательно:

$$(48 \times 23) / 100 = 11,04 \text{ кг}$$

*Ответ:* Из 48 кг гусей 1 категории выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составляет 33,6 кг, количество обработанных субпродуктов – 11,04 кг

**Пример 20** - Определить количество печени, которое необходимо получить при обработке 50 кг индейки полупотрошенной 1 категории

*Решение:*

А) Определяется количество обработанных субпродуктов по табл. 18 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» - 18,5%, что составляет:

$$(50 \times 18,5) / 100 = 9,25 \text{ кг}$$

Б) Определяется норма выхода печени от общей массы субпродуктов по табл. 20 «Структура пищевых обработанных субпродуктов тушек полупотрошенной птицы» - 10 %, что составляет:

$$(9,25 \times 10) / 100 = 0,925 \text{ кг}$$

*Ответ:* При обработке 50 кг индейки полупотрошенной 1 категории получится 0,925 кг печени

**Пример 21** - Сколько порций блюда «Птица отварная с гарниром» можно приготовить при наличии на предприятии 150 кг уток потрошенных 1 категории (3 колонка)?

*Решение:*

А) Определяется вид полуфабриката для приготовления данного блюда по рецептуре Сборника «Птица отварная с гарниром» - целая тушка, способ тепловой обработки – варка, масса вареной птицы на 1 порцию – 75 г

Б) Определяется норма выхода тушки по табл. 18 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» - 90,4%

В) Определяется масса брутто одной порции, учитывая массу готового блюда по табл. 21 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной» - 114 г

Г) Находится масса тушек:

$$(150 \times 90,4) / 100 = 135,6 \text{ кг (или 135600г)}$$

Д) Определяется количество порций:

$$(135600) / 114 = 1189 \text{ порций}$$

*Ответ:* При наличии на предприятии 150 кг уток потрошенных 1 категории можно приготовить 1189 порций блюда «Птица отварная с гарниром»

**Пример 22** - Определить количество мякоти без кожи и количество пищевых обработанных субпродуктов, которое получится при обработке 80 кг гусей полупотрошенных 1 категории.

*Решение:*

А) Определяется норма выхода пищевых обработанных субпродуктов у гусей полупотрошенных 1 категории по табл. 18 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» - 23%, что составляет:

$$(80 \times 23) / 100 = 18,4 \text{ кг}$$

Б) Определяется норма выхода мякоти без кожи у гусей полупотрошенных 1 категории по табл. 19 «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» - 50%, что составляет:

$$(80 \times 50) / 100 = 40 \text{ кг}$$

*Ответ:* 40 кг мякоти без кожи и 18,4 кг пищевых обработанных субпродуктов получится при обработке 80 кг гусей полупотрошенных 1 категории.

**Пример 23** - Определить массу нетто судака крупного размера при разделке его на филе без кожи и костей, если масса брутто составляет 10 кг

*Решение:*

А) Определяется процент и масса отходов при разделке судака крупного на филе без кожи и костей по табл. 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» - 52%, что составляет:

$$(10 \times 52) / 100 = 5,2 \text{ кг}$$

Б) Определяется масса нетто судака:

$$10 - 5,2 = 4,8 \text{ кг}$$

*Ответ:* При разделке 10 кг крупного судака на филе без кожи и костей масса нетто составляет 4,8 кг

**Пример 24** - Сколько килограммов массой брутто леща неразделанного мелкого необходимо для получения 20 кг леща обработанного на филе с кожей и реберными костями?

*Решение:*

А) Определяется процент и масса отходов при разделке леща неразделанного мелкого на филе с кожей и реберными костями по табл. 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» - 45 %.

Б) Определяется масса брутто леща неразделанного мелкого, зная массу нетто и процент отходов:

$$(20 \times 100) / (100 - 45) = 36,4 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для получения 20 кг леща обработанного на филе с кожей и реберными костями необходимо использовать 36,4 кг леща неразделанного мелкого

**Пример 25** - Какое количество лосося каспийского неразделанного крупного массой брутто нужно использовать для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная» (2 колонка)?

*Решение:*

А) Определяется по рецептуре Сборника «Рыба жареная» масса готовой рыбы – 100 г, вид полуфабриката – порционные куски, нарезанные на филе с кожей и реберными костями; вид тепловой обработки – жарка. Так как лосось каспийский не указан в рецептуре, необходимо использовать табл. 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки».

Б) Определяется масса брутто сырья 1 порции лосося каспийского неразделанного крупного, учитывая массу жареной рыбы, вид разделки и тепловой обработки – 180 г (или 0,18 кг)

В) Определяется масса брутто сырья на 50 порций блюда:

$$0,18 \times 50 = 9 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная» необходимо использовать 9 кг лосося каспийского неразделанного крупного по массе брутто.

**Пример 26** - Сколько порций блюда «Рыба, жареная во фритюре» (1 колонка) можно приготовить из 22 кг минтая неразделанного?

*Решение:*

А) Определяется по рецептуре «Рыба, жареная во фритюре»: масса жареной рыбы по 1 колонке – 125 г, вид полуфабриката – порционные куски, нарезанные из филе без кожи и костей, вид тепловой обработки – жарка. В рецептуре Сборника минтай не указан, поэтому необходимо использовать табл. 25 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Б) По данной таблице определяется масса брутто сырья 1 порции минтая неразделанного, учитывая массу жареной рыбы, вид разделки и тепловой обработки – 309 г (или 0,309 кг)

В) Определяется количество порций блюда:

$$22/0,309 = 71 \text{ порция}$$

*Ответ:* Из 22 кг минтая неразделанного можно приготовить 71 порцию блюда «Рыба, жареная во фритюре» (1 колонка)

**Пример 28** - Какое количество отходов и потерь получится при холодной обработке 15 кг креветок натуральных консервированных и 80 кг филе с кожей кальмаров мороженых обезглавленных

*Решение:*

А) Определяется процент и масса отходов и потерь при холодной обработке по табл. 27 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов»: для креветок натуральных консервированных – 20%, кальмаров мороженых обезглавленных (филе) с кожей – 10 % к массе брутто, что в кг составляет:

$$(15 \times 20)/100 = 3 \text{ кг для креветок}$$

$$(80 \times 10)/100 = 8 \text{ кг для кальмаров}$$

*Ответ:* Отходы и потери при холодной обработке 15 кг креветок натуральных консервированных составляют 3 кг, при холодной обработке 80 кг кальмаров мороженых обезглавленных (филе) с кожей – 8 кг

**Пример 29** - Определить количество картофеля по массе брутто, которое необходимо использовать в марте для приготовления 55 порций блюда «Борщ с картофелем», если выход одной порции составляет 500 г.

*Решение:*

А) Определяется масса картофеля нетто для одной и 55 порций. По рецептуре на одну порцию борща с выходом 500 г идет 100 г картофеля, значит для 55 порций:

$$100 \times 55 = 5,5 \text{ (или 5,5 кг)}$$

Б) Определяется количество картофеля по массе брутто: по табл. 27 «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий» отходы у картофеля в марет составляют 40%, тогда:

$$(5,5 \times 100) / (100 - 40) = 9,17 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для приготовления 55 порций блюда «Борщ с картофелем», необходимо использовать в марте 9,17 кг картофеля.

**Пример 30** - Сколько порций блюда «Солянка сборная мясная» (2 колонка, выход порции 500 г) можно приготовить при наличии 18 кг почек говяжьих охлажденных?

*Решение:*

А) По рецептуре Сборника масса отварных почек на 1 порцию солянки составляет 15 г или 0,015 кг. Рецепт рассчитана на использование почек говяжьих мороженных.

Б) Определяется масса почек говяжьих охлажденных по табл. 16 «Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: для получения 15 г вареных почек используют 30 г (или 0,03 кг) почек охлажденных по массе брутто.

В) Определяется количество порций блюда:

$$18 / 0,03 = 600 \text{ порций}$$

*Ответ:* Из 18 кг почек говяжьих охлажденных можно приготовить 600 порций блюда «Солянка сборная мясная», с выходом порции 500 г.

**Пример 31** - Поступил заказ на приготовление 30 порций блюда «Суп картофельный с крупой» (1 колонка) с выходом 1 порции 500 г. рассчитать, какое количество картофеля массой брутто необходимо использовать, чтобы приготовить их в феврале?

*Решение:*

А) Определяем количество картофеля массой нетто для 30 порций: согласно рецептуре, для приготовления 1 порции блюда «Суп картофельный с крупой» (1 колонка) с выходом 500 г необходимо 160 г (или 0,160 кг) картофеля массой нетто, следовательно для 30 порций:

$$30 \times 0,160 = 4,8 \text{ кг}$$

Б) Определяем вес картофеля брутто: рецептура рассчитана на картофель до 1 ноября, поэтому по табл. 27 «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий» находим процент отходов у картофеля в феврале – 35 %, тогда:

$$(4,8 \times 100) / (100 - 35) = 7,38 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для приготовления 30 порций блюда «Суп картофельный с крупой» (1 колонка) с выходом 1 порции 500 г, необходимо использовать в феврале 7,38 кг картофеля массой брутто.

**Пример 32** - Сколько порций сельди с луком (2 колонка) можно приготовить из 5 кг мелкой сельди баночного посола?

*Решение:*

А) определяем массу сельди без тuzлука по табл. 28 «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептов:

$$(5 \times (100 - 15)) / 100 = 4,25 \text{ кг}$$



Б) Определяем количество отходов при холодной обработке сельди по этой же таблице – 35 %. Находим массу нетто сельди:

$$(4,25 \times (100 - 35)) / 100 = 2,76 \text{ кг}$$

В) Определяем массу нетто сельди на одну порцию по рецептуре «Сельдь с луком» (2 колонка) – 35 г, находится количество порций:

$$2,76 / 0,035 = 79 \text{ порций}$$

*Ответ:* Из 5 кг мелкой сельди баночного посола можно приготовить 79 порций сельди с луком (2 колонка)

**Пример 33** - Сколько кг грудинки говядины 2 категории необходимо для приготовления 66 порций блюда «Салат по-домашнему» в кафе?

*Решение:*

А) Определяем массу готового мяса для одной порции салата по рецептуре Сборника – 40 г, вид тепловой обработки – варка

Б) Определяем массу брутто говядины 2 категории (грудинки) на одну порцию по табл. 13 «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов, учитывая массу готового продукта и вид тепловой обработки – 92 г (или 0,092 кг)

В) Определяем массу грудинки говядины 2 категории для приготовления 66 порций салата:

$$0,092 \times 66 = 6,07 \text{ кг}$$

*Ответ:* Для приготовления в кафе 66 порций блюда «Салат по-домашнему» необходимо 6,07 кг грудинки говядины 2 категории

**Пример 34** - Рассчитать количество муки, необходимой для приготовления 100 шт пончиков, если поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%

*Решение:*

А) Определяем количество муки: так как влажность муки нестандартная то ее должно быть израсходовано на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью:

$$(2650 - (2650 \times 2)) / 100 = 2597 \text{ г (или 2,6 кг)}$$

*Ответ:* Для приготовления 100 шт пончиков необходимо 2,6 кг муки с влажностью 12,5 %

**Пример 35** - Рассчитать припек полученный при производстве 100 порций блинов (1 колонка)

*Решение:*

А) Определяем выход одной порции готовых блинов по рецептуре Сборника – 150 г, количество муки- 66 г, тогда выход 100 порций – 15000 г, количество муки – 6600 г

Б) определяем припек по формуле:

$$П = ((M_{\text{теста}} - M_{\text{взятой для теста муки}}) / M_{\text{взятой для теста муки}}) \times 100\%$$

$$((15000 - 6600) / 6600) \times 100 = 127 \%$$

*Ответ:* При производстве 100 порций блинов получится 127% припека

## **3.2 Варианты контрольной работы**

### **Вариант 1**

1. Технология приготовления различных видов бульонов и мучных пассеровок для соусов. Технология приготовления соусов на муке и их производных. Показатели качества соусов.

2. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

3. Рассчитать продукты для приготовления 130 порций блюда «Перец фаршированный овощами» (2 колонка). Произвести замену томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 % на томатное пюре с содержанием сухих веществ 20 %. Результаты оформить в виде технологической карты.

4. Рассчитать количество продуктов, необходимых для производства 3 кг соуса красного с кореньями (для тефтелей, 1 колонка) произведя замену перца сладкого свежего на перец сладкий маринованный целый.

5. Какое количество уксуса 9% и томатного пюре с содержанием сухих веществ 15 % необходимо использовать для производства 25 порций блюда «Перец, фаршированный овощами» (3 колонка)?

### **Вариант 2**

1. Классификация соусов. Ассортимент, правила подбора соусов к различным блюдам, температура подачи. Особенности технология приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Показатели качества.

2. Виды и характеристика полуфабрикатов из говядины, предназначенных для жарки, тушения, запекания.

3. Определить количество яиц (масса 43 г), используемых для приготовления 15 порций яичницы глазуньи натуральной в ресторане, если масса нетто яиц на одну порцию составляет 120 г

4. Какое количество маринада овощного с томатом (3 колонка) можно приготовить при наличии 8 кг моркови в апреле?

5. Сколько порций блюда «Рыба (филе) припущенное» (3 колонка) можно приготовить из 14 кг судака крупного неразделанного, 12 кг щуки мелкой неразделанной и 8 кг рыбы ледяной среднего размера неразделанной?

### **Вариант 3**

1. Технологические параметры варки, припускания, запекания, жарки и тушения овощей. Ассортимент блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запеченных, тушеных овощей. Технология приготовления правила подачи.

2. Виды и характеристика полуфабрикатов из свинины и баранины, предназначенных для жарки, тушения, запекания. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса. Ассортимент, технология приготовления.

3. Определить количество всех ингредиентов необходимых для приготовления 250 порций каши рисовой вязкой (2 колонка). Составить технологическую карту.

4. В кафе поступило масло коровье соленое. Приготовьте соус сметанный с томатом и луком (1 колонка) с его использованием. Рассчитать все сырье для 5 кг соуса.

5. Сколько порций блюда «Пюре из моркови» (2 колонка) можно приготовить из 7 кг моркови в январе месяце?

#### **Вариант 4**

1. Технологическая схема механической кулинарной обработки овощей. Виды нарезки различных овощей для приготовления вторых горячих блюд и гарниров.

2. Технология приготовления рубленой натуральной и котлетной массы из котлетного мяса говядины, свинины, баранины. Ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.

3. Ресторан закупил 125 кг индеек потрошенных 2 категории. Определить количество порций блюда «Рагу из птицы», которое можно приготовить из данного количества сырья. Составить технологическую карту.

4. Сколько порций вязкой манной каши можно приготовить из 7 кг манной крупы в студенческой столовой? Составить технологическую карту

5. В ресторане имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 20 %. Приготовить «Соус красный кисло сладкий» (1 колонка) с использованием данного пюре.

#### **Вариант 5**

1. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка яиц и творога для кулинарной обработки.

2. Классификация и ассортимент мучных блюд и изделий. Подготовка сырья для приготовления мучных блюд и изделий.

3. Рассчитать необходимое количество крупы перловой, соли, сахара и жидкости для приготовления 35 порций котлет перловых с творогом в кафе. Составить технологическую карту.

4. В столовой имеется петрушка, укроп измельченные, соленые. Приготовьте «Соус польский» (3 колонка) с их использованием. Рассчитать все сырье для приготовления 3 кг соуса, пересчитать количество соли.

5. Сколько кур полупотрошенных 2 категории по массе брутто необходимо взять, чтобы получилось 7 кг отварной мякоти для салата?

#### **Вариант 6**

1. Классификация и ассортимент пюреобразных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Виды заправок.

2. Блюда из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы. Ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов для подачи блюд.

3. Какое количество творога нежирного понадобится для приготовления 45 порций сырников с морковью в студенческой столовой? Составить технологическую карту.

4. Рассчитать сырье и составить технологическую карту для приготовления 35 порций блюда «Макароны с сыром» в ресторане.

5. На предприятии имеется паста томатная с содержанием сухих веществ 25-30 %. Приготовить 3 кг соуса красного основного (3 колонка), используя данное сырье.

### **Вариант 7**

1. Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом. Виды полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

2. Определить расход говядины 2 категории и почек говяжьих охлажденных для производства 50 порций блюда «Солянка домашняя» (1 колонка). Составить технологическую карту.

3. Определить количество порций «Морковь тушеная с рисом и черносливом» (2 колонка), которое можно приготовить из 86 кг моркови в июне?

4. Определить выход котлетного мяса при разделке 110 кг говядины 2 категории. Будет ли достаточно его для производства 200 порций блюда «Голубцы с мясом и рисом» (3 колонка)?

5. Определить количество отходов при разделке 150 кг хека тихоокеанского неразделанного среднего размера, 100 кг окуня морского потрошеного с головой и 200 кг трески неразделанной при производстве полуфабриката – филе с кожей и реберными костями.

### **Вариант 8**

1. Правила разделки рыбы на филе. Особенности нарезки полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, тушения, жарки различными способами, запекания.

2. Определить массу брутто картофеля в мае для приготовления 53 порций блюда «Рулет картофельный с овощами» (3 колонка). Составить технологическую карту.

3. Определить какое количество порций «Котлет рубленых с гарниром» (1 колонка) можно приготовить, если поступило 30 кг кур полупотрошенных 1 категории и 10 кг индеек потрошенных 2 категории. Определить выход внутреннего жира. Будет ли его достаточно для приготовления этого блюда?

4. Сколько отходов и потерь получится при холодной обработке 35 кг мороженой морской капусты, 15 кг крабов в собственном соку (консервированных) и 80 кг филе морского гребешка мороженого?

5. Сколько языка свиного массой брутто необходимо использовать для производства 50 порций блюда «Солянка сборная из субпродуктов» (2 колонка), выход 1 порции 500 г?

### **Вариант 9**

1. Классификация и ассортимент прозрачных супов. Отличительные особенности технологии приготовления прозрачных супов. Виды оттяжек.

2. Определить расход хлеба, лука репчатого, жира сырца, жирной свинины и говядины 2 категории для производства 90 порций блюда «Котлеты домашние» (2 колонка). Составить технологическую карту

3. Сколько порций блюда «Запеканка овощная» (1 колонка) можно приготовить при наличии 5,6 кг горошка зеленого лопатками свежего?

4. Поступил заказ на приготовление 100 порций блюда «Антрекот» (1 колонка). В наличии имеется 145 кг говядины 2 категории. Можно ли в полном объеме выполнить заказ?

5. Сколько литров костного бульона (1 колонка) можно приготовить из 20 кг костей пищевых обработанных?

### **Вариант 10**

1. Классификация и ассортимент заправочных супов. Порядок закладки основных компонентов.

2. Характеристика сырья, используемого для приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд из яиц и творога.

3. Сколько муки с влажностью 13,8% и воды необходимо для приготовления 10 кг лапши домашней (1 колонка)? Составить технологическую карту

4. Сколько моркови массой брутто необходимо использовать в феврале для производства 200 порций блюда «Суп картофельный с клецками» в феврале (2 колонка, выход 1 порции 500 г)

5. Рассчитать сколько порций блюда «Мясо заливное» получится при наличии 3 кг говядины 2 категории

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### Основная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. - Технология приготовления ресторанной продукции, 2021-03-01. - Электрон. дан. (1 файл)col. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 208 с. - электронный. - ISBN 978-5-6040327-6-3

2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 241 с. - ISBN 978-5-16-015493-0. - ISBN 978-5-16-107856-3

3. Технология приготовления ресторанной продукции : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента] / О.М Евтухова. - Красноярск : СФУ, 2018. - Б. ц. - Текст : электронный.

4. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. - Ресторанное дело, 2021-09-21. - Электрон. дан. (1 файл)col. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. - 260 с. - электронный. - ISBN 978-5-6044302-2-4

5. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 536 с. - ISBN 978-5-16-012812-2

6. Липатова, Л. П. Технология продукции общественного питания : практикум / Л.П. Липатова ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 3, перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 374 с. - ISBN 978-5-16-015459-6. - ISBN 978-5-16-107904-1

### Дополнительная литература

7. Ресторанная кухня. Здоровое меню / сост. И. Ю. Федотова. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 159 с. : ил. - (Мастер-классы знаменитых поваров).

8. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Родионова Н. С., Сидельников В. М., Попов Е. С., Богомоллов А. В. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 227 с. - ISBN 978-5-00032-365-6

9. Ресторанная кухня. Мясо и дичь / сост. И. Ю. Федотова. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 159 с. : ил. цв. - (Мастер-классы знаменитых поваров). - ISBN 5-9817608-0-X

10. Джум, Т. А. Использование старинных рецептов русской кухни в современных технологиях ресторанных блюд / Джум Т. А., Ксенз М. В., Корнева О. А. - (Технология). - Текст : непосредственный // Известия вузов. Пищевая технология. - 2015. - № 2/3. - С. 50-53. - Библиогр.: с. 53 (5 назв. ). - ISSN 0579-3009

11. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Мишина О. Ю. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. - 76 с

12. Проспект Свободный — 2016 : материалы науч. конф., посвященной Году образования в Содружестве Независимых Государств (15–25 апреля 2016 г.) : секция «Наука, технологии, инновации в организации ресторанного и гостиничного бизнеса» [Электронный ресурс] / отв. ред. А.Н. Тамаровская. — Красноярск : Сибирский федеральный ун-т, 2016. — Режим доступа: <http://conf.sfu-kras.ru/mn2016>

13. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / Л. П. Липатова. - 2, испр. и доп. - Москва : Издательство "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 376 с. - ISBN 9785000916155

14. Оборудование предприятий общественного питания : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / С.Г Марченкова. - Красноярск : СФУ, 2018

15. Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : электронное учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - ISBN 978-5-8259-1204-2

16. Современные технологии при изготовлении продукции из мяса птицы / Е. В. Москвичева [и др.]. - (Внимание технологов). - Текст : непосредственный // Мясная индустрия. - 2017. - № 7. - С. 34-37. - Библиогр.: с. 37 (5 назв. ). - ISSN 0869-3528

17. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Инновации в технологии продукции индустрии питания, 2021-03-01. - Электрон. дан. (1 файл)col. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. - 168 с. - электронный. - ISBN 978-5-9908002-8-1