

1. **Як називається основний нормативний документ для визначення необхідної кількості і розходу сировини, виходу напівфабрикатів, готових страв і виробів?**

(Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів)

2. **Що зазначається після кожної рецептури?**

(технологія приготування або технологічна картка).

3. **Яка вага зазначається у графі «брутто» та «нетто»?**

(маса необроблених продуктів та маса оброблених продуктів)

Для перевірки знань з пройденого матеріалу проводжу бліц-турнір «так чи ні».

Тема. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

№	Запитання	«так»	«ні»
1	Збірник рецептур страв – це нормативний документ – де описана система обліку продуктів харчування на ПГХ.		
2	Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства розроблено Науково-дослідним інститутом громадського харчування, спеціалістами і практичними працівниками галузі.		
3	Рецептуру на приготування борщу слід шукати в розділі «Супи».		
4	Маса закладки сировини в рецептурах дані у кілограмах.		
5	Сировину для приготування страви беруть по масі брутто.		
6	Рецептура – це кількісне співвідношення складових компонентів, що визначає харчову цінність, органолептичні властивості і вихід готового продукту.		
7	Маса брутто - це маса неочищеної сировини або сировини в тарі;		
8	У збірнику рецептур страва «Картопляне пюре» знаходиться у розділі «Гарніри»		
9	При відсутності деяких продуктів Збірником передбачається можливість їх заміни		
10	Чи може директор самостійно змінювати рецептуру страв?		

Після закінчення роботи з вправою, проводжу взаємоперевірку.

№	«так»	«ні»
1		ні
2	так	
3	так	
4		ні
5	так	
6	так	
7	так	
8		ні
9	так	
10		ні

Практична робота з теми:

«Порядок розрахунку сировини на необхідну кількість порцій»

Мета - закріпити практично вміння здійснювати розрахунки сировини на необхідну кількість порцій;

Це потрібно знати!

У рецептурах Збірника закладено сировину певних кондицій і способів промислової обробки, які обумовлені у вступі до Збірника.

Рецептури супів розраховані на вихід - 1000 г (при масі порцій 500 і 250 г).

Гарніри відпускають по 150-200 г на порцію гарячої страви і по 50-150 г на порцію холодної.

Рецептури простих гарнірів розраховані на вихід 1000 г, складних - на 100-150-200 г.

Кількість соусу, що відпускається до страви, коливається від 50 до 100 г.

Рецептури деяких холодних страв (салатів, вінегретів) розраховані на вихід 1000 г, відпускають же на порцію по 100, 150 і 200 г.

Завдання № 1

Розрахуйте кількість продуктів необхідних для приготування 80 порцій страви «суп польовий» за II колонкою збірника рецептур, якщо вихід порції 250 г.

№ п\п	Сировина	На 1000 г. (4 порції)		1 порція 250 гр		80 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Шпик	81	78				
2	Картопля	373	280				
3	Крупа пшоняна	50	50				
4	Цибуля ріпчаста	95	80				
5	Бульйон або вода	750	750				

Завдання № 2

Розрахуйте кількість продуктів необхідних для приготування 30 порцій страви «суп польовий» за II колонкою збірника рецептур, якщо вихід порції 350 г.

№ п\п	Сировина	На 1000 г.		1 порція 350 гр		30 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Шпик	81	78				
2	Картопля	373	280				
3	Крупа пшоняна	50	50				
4	Цибуля ріпчаста	95	80				
5	Бульйон або вода	750	750				

Завдання № 3

Розрахуйте кількість продуктів необхідних для приготування 75 порцій страви «суп польовий» за II колонкою збірника рецептур, якщо вихід порції 200 г.

№ п\п	Сировина	На 1000 г. (4 порції)		1 порція 200 гр		75 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Шпик	81	78				
2	Картопля	373	280				
3	Крупа пшоняна	50	50				
4	Цибуля ріпчаста	95	80				
5	Бульйон або вода	750	750				

Завдання № 4

Розрахуйте кількість продуктів необхідних для приготування 55 порцій страви «суп польовий» за II колонкою збірника рецептур, якщо вихід порції 300 г.

№ п\п	Сировина	На 1000 г.		1 порція 300 гр		55 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Шпик	81	78				
2	Картопля	373	280				
3	Крупа пшоняна	50	50				
4	Цибуля ріпчаста	95	80				
5	Бульйон або вода	750	750				

Завдання 5. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1 порцію, 7, 28 порцій
Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»

Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетт о	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто о	нетто	брутто	нетт о	брутто	нетт о
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						
Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						
Вихід	-	1000		200				

Завдання 6. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1 порцію, 7, 28 порцій

Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»

Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетт о	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто о	нетто	брутто	нетт о	брутто	нетт о
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						
Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						
Вихід	-	1000		250				

Завдання 7. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1 порцію, 9, 32 порцій
Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»
Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетто	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						
Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						
Вихід	-	1000		300				

Завдання 8. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1 порцію, 9, 32 порцій
Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»
Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетто	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						
Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						

Вихід	-	1000		350				
--------------	----------	-------------	--	------------	--	--	--	--

Завдання 9. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1 порцію, 8, 44 порцій

Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»

Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетто	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						
Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						
Вихід	-	1000		400				

Завдання 10. Розрахувати необхідну кількість продуктів на 1 порцію, 8, 44 порцій

Рецептура 9.15 Назва страви Суп гострий «Зимовий»

Збірник рецептур (укр. стр. 467)

Назва сировини	брутто	нетто	Розрахунок сировини					
			На 1 порцію		На 7 порцій		На 28 порцій	
			брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущений	101	100						
Картопля	133	100						
Цибуля ріпчаста	60	50						
Томатне пюре	30	30						
Масло вершкове топлене	20	20						
Курага	20	20						

Петрушка (зелень)	14	10						
Вода	700	700						
Вихід	-	1000		450				