

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 10

ТЕМА: КУЛІНАРНА ОБРОБКА ТА ВИДИ НАПІВФАБРИКАТІВ З ПТИЦІ

Мета роботи: вивчити теоретичні основи та оволодіти практичними навичками виготовлення напівфабрикатів з м'яса птиці

В результаті проведення лабораторної роботи студенти повинні:

Знати: технологічний процес кулінарної обробки свійської птиці та пернатої дичини, схеми розбирання тушок птиці, види напівфабрикатів із м'яса птиці та технологічні особливості їх приготування.

Вміти: застосовувати на практиці отримані знання щодо правил кулінарної обробки м'яса птиці; визначати вихід та проводити органолептичну оцінку готової продукції, складати технологічні карти.

Літературні джерела

1. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. К.: А.С.К. 2000. 848 с.
3. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391 с.

ПЛАН РОБОТИ:

1. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лекції
2. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лабораторної роботи
3. Провести лабораторні дослідження, оцінити якість готової продукції, зробити висновки
4. Скласти технологічні карти готових виробів
5. Вирішити виробничо - ситуаційні задачі
6. Підготуватись до обговорення, опитування (тестування) питань теоретичного матеріалу лабораторної роботи

Технологічне устаткування: ваги електронні, термометр кулінарний, фритюрниця, пароконвектомат Unox XEVC0511E1R, блендер.

Посуд та інвентар: ножі, розбиральні дошки, лопатки, ложки, тарілки, виделки, лопатки, кухонні металеві щипці, рушники паперові.

Продукти:

для котлети по-київськи: курка – 1 шт. Або м'якоть курячого філе з кісткою 250 г, вершкове масло 20 г, сіль кухона – 1 ч.л., борошно пшничне – 100 г,

яйця курячі – 2 шт., сухарі панірувальні білі – 150 г, олія соняшникова – 700 мл.

для нагетсів: куряче філе 300 г, яйце 2 шт, борошно 100 г, панірувальні сухарі 100 г, паприка, сіль перець.

для соусу: журавлина 100 – 150 г, цукор – 40 г, мед – 20 г, 1 паличка кориці.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Кулінарна обробка *свійської птиці* складається з послідовних операцій, які наведені на рисунку 10.1.

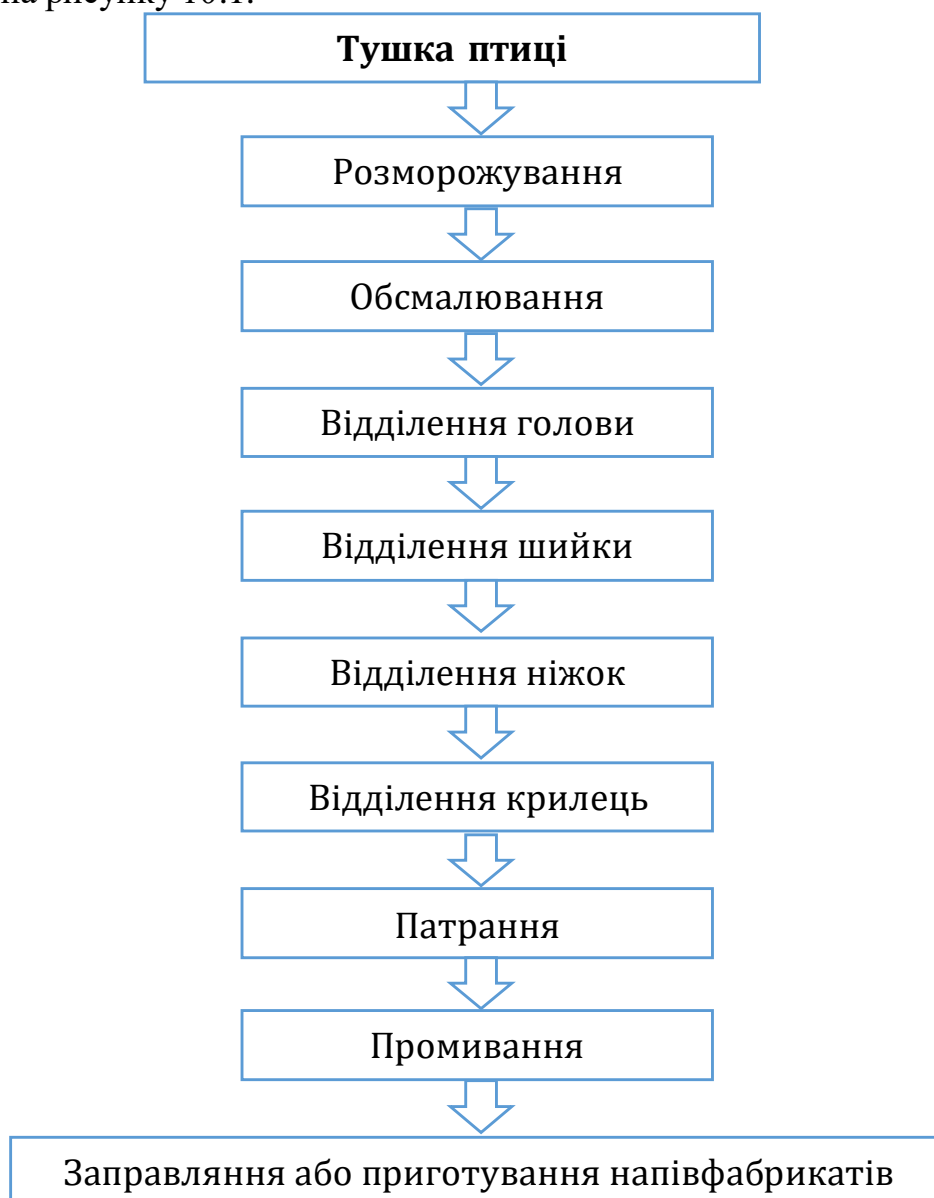


Рис.10.1.Кулінарна обробка *свійської птиці*.

- **Розморожування:** птицю розморожують на повітрі за температури 16...18°C. **Технологічний процес:** з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися одна одної. Тривалість розморожування курей і качок становить 5...6 годин, гусей та індиків – 8 годин.

- **Обсмалювання:** виконують з метою видалення дрібних волосинок, залишків пір'я і пуху на поверхні тушки. Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набули вертикального положення та їх легше було обсмалювати. Для обсмалювання використовують газові пальники (рис. 10.2).



Рис.10.2.Обсмалювання тушки птиці.

Обсмалювання необхідно виконувати обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити зовнішній (підшкірний) жир. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

- **Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець:**

- у напівпатраної птиці відділяють (відрубують або відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї збоку спинки роблять поздовжній розріз, знімають шкіру з шиї та відділяють шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишалась разом із тушкою;
- у тушок курчат залишають всю шкіру шиї разом з тушкою,
- у курей шкіру відрізають з половини шийки,
- в індиків, качок і гусей – з двох третіх, щоб закрити місце відрубання (відпилювання) шийки і волову частину;
- кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) від ліктьового суглоба,
- ніжки – від п'ясткового суглоба;
- у птиці, яка надійшла патраною, відрізають 2/3 частини шкіри шиї, крила від ліктьового суглоба (крім курчат).

- **Патрання птиці:** розрізання черевця непатраної птиці виконують середнім ножем кухарської трійки або спеціальним ножом з серповидним лезом. *Технологічний процес:* ножом роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір – волю і стравохід. Потім вирізають анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилася жовч.

- **Промивання:** патрану птицю промивають у ваннах з протоковою холодною водою ($T=15\text{ }^{\circ}\text{C}$); одночасно видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

- **Оброблені тушки птиці** використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Пернату дичину обробляють у наступній послідовності (рис. 10.3):

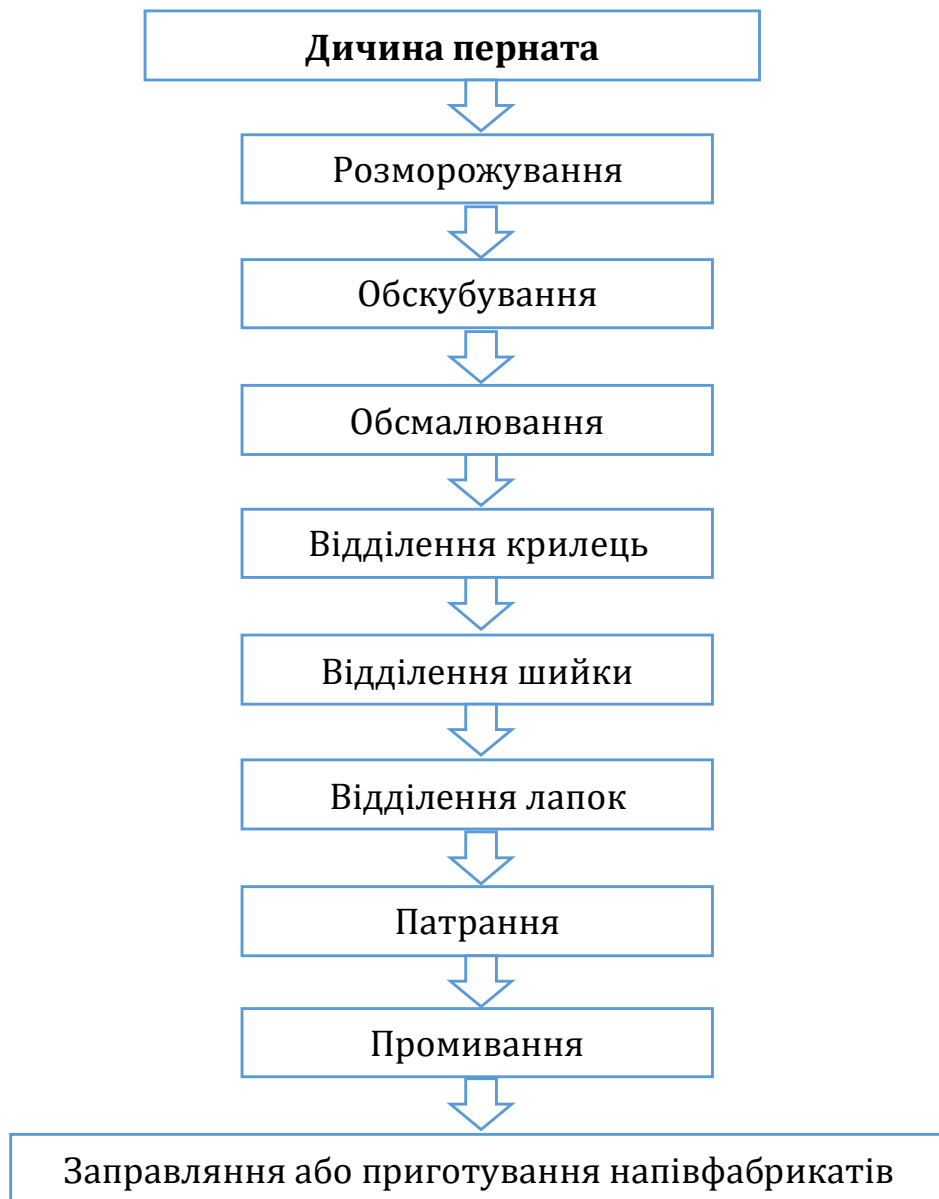


Рис.10.3. Схема обробки пернатої дичини.

- Розморожують дичину так само, як і свійську птицю.
- Перед обскубуванням дичину обшпарюють окропом (1...2 хв). Обскубування починають з шийки. При цьому захоплюють декілька пір'їн і вискубують у протилежному до їх росту напрямку. Щоб шкіра не прорвалася, її натягують пальцями лівої руки в місцях вискубування пір'я. Шкіра захищає дичину від висихання при смаженні.
- Велику дичину (глухарів, тетерюків, диких качок, гусей та ін.) обробляють так само, як і свійську птицю (непатрану).
- Дрібну дичину (вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок) не обсмажують, знімають шкіру з голови і шийки, видаляють очі та

патрають крізь розріз спинки (біля основи шиї), виймають шлунок, серце, легені, воло і стравохід.

Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочатку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки і зручності нарізування на порціонні шматочки.

Щоб приготувати напівфабрикати, тушку птиці або дичини розбирають за наступною схемою (рис. 10.4 – 10.5).

1. Покласти тушку птиці на спинку та відтягнути шматок шкіри з шиї; усередині шийної порожнини пальцями намацати дужку; невеликим ножом зачистити дужку від м'яса, щоб вона стала помітною; лезо ножа просунути безпосередньо за дужку, потім пальцями підняти її та витягнути (рис. 10.4 (1)).



2. Покласти тушку на обробну дошку грудкою вгору. Для відділення стегенця зробити розріз між стегном та тулубом. Відтягнути стегенце убік, повернути, щоб зламати тазостегновий суглоб (10.4 (2)).
3. Відрізати стегно через суглоб. Повторити те саме з іншим стегенцем. Для відокремлення гомілки від стегна покласти ногу шкірою вниз, намацати суглоб і розрізати по діагоналі через суглоб. Повторити те саме з іншим стегенцем (10.4 (3)).



4. Для відокремлення крильця відтігнути його від тулуба, потім розрізати між суглобом та грудкою. За бажанням кисточку крильця видалити та заморозити для приготування бульонів (10.4(4)).
5. Ножицями для птиці або великим ножом розрізати грудну клітину вздовж хребта від хвоста до шиї. Повторити з іншого боку та витягнути хребет цілком (10.4 (5)).
6. Покласти грудку шкірою вниз, розрізати її навпіл, розташувавши ніж уздовж однієї сторони грудки. Зусилля під час розрізання повинно бути таким, щоб прорізати кістку та м'ясо. За бажанням, кожен грудку можна поділити навпіл на дві частини та відокремити філе (10.4 (6)).

З птиці готують наступні порціонні напівфабрикати:

- **Куряче філе натуральне (котлети натуральні):** велике розкрите філе злегка відбивають, підрізують сухожилки в двох-трьох місцях, щоб при тепловій обробці вироби не деформувались. На середину підготовленого філе кладуть злегка відбите мале філе, накривають розгорнутою частиною великого філе і формують у вигляді валика.
- **Куряче філе в сухарях (котлети паніровані):** готують так само, як і куряче філе натуральне, змочують у льезоні і обкачують у білій паніровці.
- **Шніцель з курки (столичний):** з великого філе відрізують плечову кістку, філе зачищають і розкривають. Велике і мале філе злегка відбивають, у великого філе надрізують сухожилки в двох-трьох місцях, кладуть на нього мале філе і закривають краями великого, надаючи овальної форми, солять, змочують у льезоні і обкачують у пшеничному хлібі без скоринки, нарізаному у вигляді локшини.
- **Філе фаршироване.** На середину великого підготовленого філе кладуть начинку, закривають відбитим малим філе, загортають краї великого філе, надаючи виробу грушоподібної форми, змочують у льезоні і обкачують у білій паніровці (двічі). Для приготування начинки в густий молочний соус кладуть дрібно посічені відварені білі гриби або печериці, сіль і перемішують. Щоб соус не витікав, у начинку додають сирі яйця. Можна використати начинку з печінки. Філе індички можна зафарширувати яблуками і подрібненим набухлим чорносливом.
- **Котлетна маса.** М'ясо птиці без шкіри та кісток нарізують шматочками, пропускають через м'ясорубку разом з внутрішнім жиром, з'єднують із розмоченим у молоці або воді пшеничним хлібом без скоринок, додають сіль, а для маси з дичини — перець, перемішують, ще раз пропускають через м'ясорубку і вибивають. Для котлетної маси використовують тушки курей, індиків, рябчиків, куріпок, глухарів, фазанів. З тушок сільськогосподарської птиці використовують м'якоть філе і ніжок, а з тушок дичини (крім фазанів і куріпок) — тільки філе. Готову котлетну масу розподіляють на порції, обкачують у сухарях або білій паніровці і формують січеники овально-приплюснутої форми.
- **Кнельна маса.** Зачищену м'якоть курячого філе або дичини два рази пропускають через м'ясорубку спочатку з середньою, а потім з густою решіткою, кладуть розмочений у молоці або вершках черствий пшеничний хліб без скоринки (можна листкове тісто або холодну рисову кашу), перемішують і знову пропускають через м'ясорубку. Після цього масу розтирають у ступці і протирають крізь сито. Протерту масу охолоджують і збивають, доливаючи невеликими порціями яєчний білок, вершки. В готову кнельну масу додають сіль і обережно перемішують. Добре збита кнельна маса має ніжну пухку консистенцію. На 1 кг м'яса беруть 100 г хліба, 150 г молока, 200 г вершків, 3 г яєчного білка, 15 г солі. З кнельної маси можна приготувати галушки різної

форми для кулешиків. Крім того масу готують у формочках на парі як окрему страву і подають під різними підливами.

- **Напівфабрикати дрібношматкові** нарубують з кісточкою по 2-3 шт. на порцію масою 35-40 г або 50 г і використовують для тушкування.
- **Котлети по-київськи.** Велике зачищене і розкрите філе з кісточкою злегка відбивають, підрізують сухожилки, на розрізи кладуть відбиті шматочки м'якоті, зрізані з малого філе, або обрізки від великого філе. На середину підготовленого філе кладуть охолоджене вершкове масло, сформоване у вигляді ковбаски, зверху закривають підготовленим малим філе. Краї великого філе загортають так, щоб м'ясо рівномірно накривало масло. Виробу надають форми валика, змочують у льезоні і обкачують у білій паніровці, знову змочують в льезоні і панірують у білій паніровці. Напівфабрикати зберігають у холодильній шафі до смаження, щоб масло не розм'якло.

Алгоритм виконання лабораторної роботи

Приготування котлети по-київськи

1. Підготувати необхідний посуд та обладнання для приготування котлети по-київськи.
2. Підготувати додаткові інгредієнти для приготування котлети по-київськи: рослинну олію, сіль, перець і набір спецій, заморожене зелене масло.
*Заморожене зелене масло готується завчасно наступним чином: м'яке вершкове масло змішати з подрібненим кріпом, ретельно перемішати, сформувати порції по 30 грамів у вигляді циліндру, загорнути в харчову плівку та заморозити.
3. Курку ретельно промити, видалити вологу паперовим рушником.
4. Відрізати частину крила – кістку та 1 фалангу (рис.10.5 а).
5. Зняти шкіру та відрізати частину грудини (рис. 10.5 б)

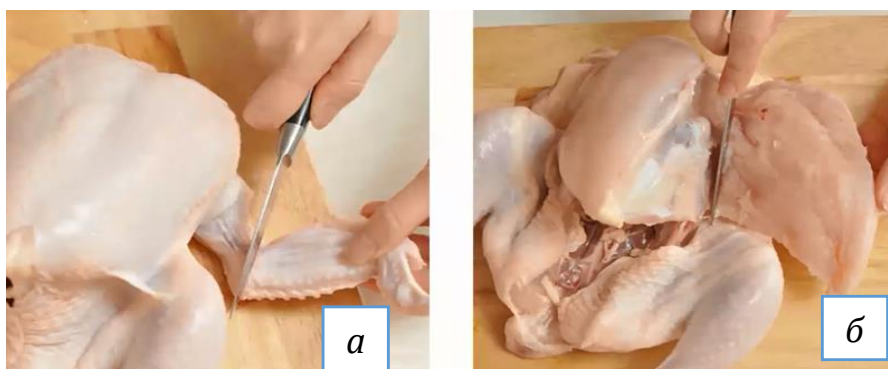


Рис.10.5.Котлета по-київськи. 1 Етап приготування: а – відрізання частини крила, б – зняття шкіри та відрізання частини грудини.

6. Виділити кісточку та ретельно зачистити її від м'яса (рис. 10.6 а).
7. Відділити мале філе від великого (рис. 10.6 б).

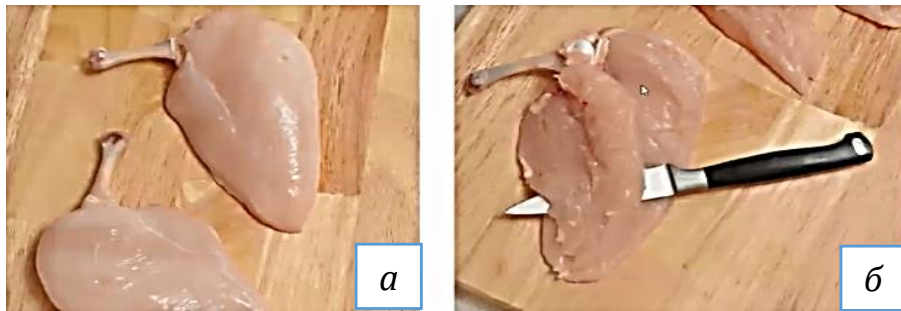


Рис. 10.6. Котлета по-київськи. 2 Етап приготування: а – філе з зачищеною кісткою, б – відділення малого філе.

8. Змочити холодною водою, покласти на дошку, гострим вологим ножом зрізати з нього зовнішню плівку з обох боків потовщеної частини, зробити повздовжні надрізи і розкрити велике філе, видалити сухожилля (10.7 а).
9. Відбити велике філе через плівку (10.7 б).



Рис.10.7. Котлета по-київськи. 3 Етап приготування: а – надрізання великого філе, б – відбивання філе.

10. З малого філе видалити сухожилля та відбити через плівку.
11. Підготувати велике та мале філе для приготування котлети, посолити (рис.10.8)



Рис.10.8. Котлета по-київськи. Підготовлене філе та зелене масло.

12. Покласти заморожене зелене масло на середину великого філе та накрити малим філе (рис. 10.9 а).
13. Завернути все у велике філе (10.9 б).
14. Надати котлеті форму валика (рис. 10.9 в).

15. Зробити подвійне панірування у борошні, яйцях, сухарях (біла паніровка) (рис. 10.9 с).

16. Зважити котлету – напівфабрикат. Масу зафіксувати у робочому зошиті.

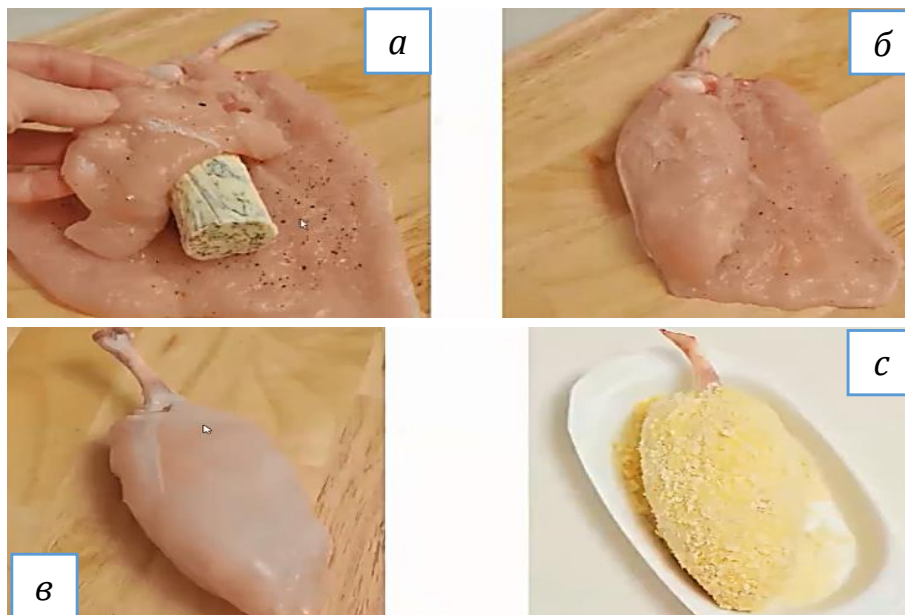


Рис.10.9. Котлета по-київськи.Заключний етап приготування: а – закривання зеленого масла малим філе, б - загортання у велике філе, в – формування котлети, с – панірування котлети.

17. Обсмажити у фритюрі 5...7 хв. до утворення підсмаженої скоринки.
18. Довести до готовності в пароконвектоматі 180°C протягом 15 хвилин, або за використання термошупу до температури в центрі 86°C.
- 19.Зважити готову котлету, зафіксувати масу в таблиці 2.
- 20.Викласти на тарілку, підготувати презентацію та провести дегустацію за показниками якості (табл. 3).
- 21.Результати дегустації занести до таблиці 5.

Приготування курячих нагетсів (рис. 10.10)

1. Філе промити, за необхідності позбавити від зайвого жиру, нарізати на шматочки, подрібнити за допомогою м'ясорубки для отримання фаршу.
2. Додати у фарш за смаком паприку, сіль і перець, або інші улюблені спеції та ретельно перемішати.
3. Добре відбити фарш, щоб він став більш щільним і однорідним і нагетси в процесі приготування не розпалися. Для цього слід вийняти весь фарш руками з миски. Тепер, притримуючи миску, киньте фарш з невеликим зусиллям назад в миску. Повторіть процедуру 5...6 разів.
4. Сформувати невеликі приплюснуті прямокутники ≈ 5 см на 4 см, вагою 25 г/шт. Можна робити їх і круглими. Головне дотримувати масу виробів.

5. Запанірувати у борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях. Головне це зробити швидко, щоб наші котлетки не розпалися. Зважити.
6. Обсмажити у фритюрі до утворення золотавої скоринки (3 – 5 хв.)
7. Викласти у деко та довести до готовності у пароконвектоматі 180°C протягом 10 хвилин. Зважити готові нагетси.



Рис.10.10. Технологія приготування нагетсів.

8. Готові вироби підготувати до дегустації.

9. Провести дегустацію нагетсів, користуючись показниками якості (табл. 4). Результати занести до таблиці 5.

Приготування соусу з журавлини

1. У разі використання замороженої ягоди попередньо розморозити її (100-150 г), викласти у сотейник і перебити блендером.
2. Додати цукор (40 г), паличку кориці та варити на повільному вогні 15 хвилин.
3. Зняти журавлину з вогню, прибрати паличку кориці, додати мед (20 г) і перемішати.
4. Подавати нагетси з журавлинним соусом.

Таблиця 2

5. Результати лабораторних вимірювань

Назва стейку	Маса напівфабрикату (до обробки), г M_1	Маса готового продукту (після обробки), г M_2	Вихід готового продукту, % $V_{пр}$
Котлета по-київськи			
Нагетси курячі			
Соус			

Вихід готових виробів визначаємо як відношення маси отриманого кінцевого продукту до сумарної кількості сировини, яка увійшла в технологічний процес (формула 1). Виражається у відсотках або частках.

$$V_{пр} = \frac{M_2}{M_1} \cdot 100\% \quad (1)$$

Таблиця 3

Показники якості котлети по-київськи

Зовнішній вихід	Колір	Консистенція	Смак	Запах
Виріб правильної видовженої форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною світло-золотавою рівномірно підсмаженою скоринкою	Поверхня золотава, на зрізі біла	консистенція м'яка, соковита, скоринка хрустка, масло всередині котлет розтале	смак властивий смаженій курці, приємний, в міру солений	Запах приємний, властивий смаженій курці з ароматом вершкового масла та кріпу

Таблиця 4

Показники якості курячих нагетсів

Зовнішній вихід	Колір	Консистенція	Смак	Запах
Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою	Поверхня золотава, на зрізі біла	Однорідна, пухка, соковита	приємний, в міру солений	приємний, характерний для запеченої птиці

Таблиця 5

Результати органолептичної оцінки стейків, бали

Назва страви	Зовнішній вихід	Колір	Консистенція	Смак	Запах	Середня оцінка

Зробити висновки по експериментальній частині роботи.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ СТУДЕНТІВ:**Питання для обговорення:**

1. Наведіть технологічний процес кулінарної обробки свійської птиці
2. Як виконують розморожування птиці?
3. Як виконують обсмалювання птиці?
4. Як виконують відрубубвання голови, шийки, ніжок, крилець?
5. Як виконують патрання птиці?
6. Як виконують промивання птиці?
7. Наведіть технологічний процес кулінарної обробки пернатої дичини
8. Опишіть порядок розбирання тушок птиці для приготування напівфабрикатів
9. Як готують куряче філе натуральне?
10. Як готують куряче філе в сухарях (котлети паніровані)?
11. Як готують шніцель з курки (столичний)?
12. Як готують філе фаршироване?
13. Як готують котлетну масу з м'яса птиці?
14. Як готують кнельну масу з м'яса птиці?
15. Як готують напівфабрикати дрібношматкові з м'яса птиці?
16. Опишіть технологічний процес приготування котлети по-київськи
17. Опишіть технологічний процес приготування курячих нагетсів.

**Студенти дають відповіді на питання в кінці заняття після ознайомлення з теоретичним матеріалом.*

Індивідуальні завдання:

1. Виконати практичну частину лабораторної роботи

2. За підсумками лабораторної роботи скласти технологічну карту за схемою:

- Назва страви
- Рецепт страви
- Технологія приготування
- Технологічні вимоги до якості страви і оформлення
- Умови та термін зберігання
- Харчова та енергетична цінність: _____ білків, _____ жирів, _____ вуглеводів, _____ калорійність

Інструкційна картка на страву _____

Інвентар та обладнання:

Електричне обладнання:

Продукти:

Послідовність приготування:.....

3. Вирішити виробничо - ситуаційні задачі

Умови: Розрахувати кількість курей патраних II категорії для приготування 25 порцій вареної курки.

Рішення: відповідно до рецептури маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 125 г.

За таблицею 16 (додатки до рецептурника) визначаємо масу брутто курей патраних II категорії.

$M_b = 200$ г на одну порцію.

Відповідно на 30 порцій:

$$200 \cdot 30 = 6000 \text{ г} = 6,0 \text{ кг}$$

Варіанти завдань наведені в таблиці 6.

Таблиця 6

Варіанти завдань виробничо - ситуаційних задач

Варіант	Умови
1	Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 60 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
2	Розрахувати кількість курей напівпатраних I категорії для приготування 36 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
3	Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 57 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 125 г.

4	Розрахувати кількість курчат патраних I категорії для приготування 15 порцій варених курчат. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
5	Розрахувати кількість курей напівпатраних II категорії для приготування 28 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 25 г.
6	Розрахувати кількість курей напівпатраних II категорії для приготування 83 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 50 г.
7	Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 45 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 25 г.
8	Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 92 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
9	Розрахувати кількість курчат патраних II категорії для приготування 17 порцій смажених курчат. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
10	Розрахувати кількість курей напівпатраних I категорії для приготування 63 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 100 г.
11	Розрахувати кількість курей напівпатраних II категорії для приготування 68 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
12	Розрахувати кількість курчат патраних I категорії для приготування 5 порції смажених курчат. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
13	Розрахувати кількість курей патраних II категорії для приготування 50 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 100 г.
14	Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 82 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 50 г.
15	Розрахувати кількість курчат патраних I категорії для приготування 9 порції смажених курчат. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 50 г.
16	Розрахувати кількість курей напівпатраних II категорії для приготування 31 порції вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
17	Розрахувати кількість курей напівпатраних II категорії для приготування 53 порції смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 125 г.

18	Розрахувати кількість курей патраних II категорії для приготування 43 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
19	Розрахувати кількість курчат патраних I категорії для приготування 11 порцій смажених курчат. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 25 г.
20	Розрахувати кількість курей патраних II категорії для приготування 60 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
21	Розрахувати кількість курей напівпатраних I категорії для приготування 63 порції смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 50 г.
22	Розрахувати кількість курей патраних II категорії для приготування 62 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
23	Розрахувати кількість курей напівпатраних I категорії для приготування 75 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
24	Розрахувати кількість курей напівпатраних I категорії для приготування 64 порції смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
25	Розрахувати кількість курчат напівпатраних I категорії для приготування 55 порцій варених курчат. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
26	Розрахувати кількість курей патраних I категорії для приготування 17 порцій вареної курки. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 50 г.
27	Розрахувати кількість курчат патраних II категорії для приготування 94 порцій варених курчат. Маса вареної птиці на одну порцію дорівнює 25 г.
28	Розрахувати кількість курей патраних II категорії для приготування 88 порцій смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 75 г.
29	Розрахувати кількість курчат патраних I категорії для приготування 31 порції смажених курчат. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 125 г.
30	Розрахувати кількість курей напівпатраних I категорії для приготування 51 порції смаженої курки. Маса смаженої птиці на одну порцію дорівнює 125 г.

Форма подачі результатів роботи:

Файл (робоча книга) з розширенням .doc. назва файлу «прізвище студента», розміром до 5 Мб потрібно завантажити на сервер до наступної лабораторної роботи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЛАБОРАТОРНОЇ РОБОТИ 20 балів.

- Правильність та повнота розкриття теоретичного питання - 1
- Участь у проведенні лабораторних досліджень та повнота представлення результатів - 8
- Змістовність та правильність виконання індивідуального завдання – 5
- Правильність відповіді на контрольні запитання (тести) - 5
- За творчість та авторську позицію, естетичне оформлення роботи – 1

Роботи, у тексті яких виявлено наявність академічного плагіату перевірячі не підлягають.