

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального университета
Дата подписания: 20.07.2023 11:41:34
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Специальные виды питания»
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023г.

Содержание

Введение	3
Лабораторная работа № 1 Требования к организации питания обучающихся. Указания по технике безопасности	7
Лабораторная работа № 2 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления холодных блюд	12
Лабораторная работа № 3 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления супов	15
Лабораторная работа № 4 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления из картофеля и овощей	18
Лабораторная работа № 5 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из круп и бобовых	22
Лабораторная работа № 6 Требования к организации питания обучающихся Технология производства блюд из макаронных изделий, яиц и творога	25
Лабораторная работа № 7 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из рыбы	29
Лабораторная работа № 8 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	32
Лабораторная работа № 9 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	35
Лабораторная работа №10 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления сладких блюд и мучных изделий.	39
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	43
Приложения	45

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

Целями освоения дисциплины «Специальные виды питания» является:

- ознакомление студентов с состоянием питания населения страны, с политикой государства в области питания;
- изучение студентами различных видов питания;
- освоение требований к организации различных видов питания;
- изучение особенностей кулинарной обработки продуктов;
- изучение технологии приготовления блюд, кулинарных изделий;
- разработка рекомендаций для организации различных видов питания;
- разработка рационов различных видов питания с учетом физиологических особенностей.

Задачами освоения дисциплины «Специальные виды питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение основных видов питания, функций пищи и ее компонентов;
- обучение прогрессивным технологиям и организациям различных видов питания;
- изучение основ питания: спортсменов; беременных и кормящих; работников, занятых умственным трудом при организациях и учреждениях; работников при промышленных предприятиях; пожилых и людей преклонного возраста; дошкольников; школьников; студентов.
- изучение рекомендуемых норм потребления, режима питания и рекомендаций по составлению сбалансированных рационов питания для различных видов питания.

В результате самостоятельного изучения дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Содержание компетенции

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции		

	ции технологических процессов производства продуктов питания.	чества.
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.	ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.
	ИД-2ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.
	ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

ПЕРЕЧЕНЬ лабораторных работ
по дисциплине «Специальные виды питания»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Литература
для студентов очной формы обучения, 8 семестр			
1.	Лабораторная работа №1 Требования к организации питания обучающихся	3	Методические указания, Пятигорск, 2022.
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях			
2.	Лабораторная работа №2 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления холодных блюд 1. Гамбургер с яйцом и говядиной	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 12* 68

	2. Винегрет овощной с фасолью 3. Икра овощная 4. Сельдь рубленая с гарниром 5. Чай-заварка		79* 375*
3.	Лабораторная работа №3 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления супов 1. Щи по-уральски (с крупой) 2. Рассольник домашний 3. Суп картофельный с клецками 4. Суп молочный с овощами 5. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 93* 95* 108/109* 123* 375*
4.	Лабораторная работа №4 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления из картофеля и овощей 1. Капуста тушеная 2. Рагу из овощей с кашей 3. Котлеты морковные с творогом 4. Картофельные котлеты, запеченные под соусом сметанным с луком 5. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 139* 144* 152* 160* 375*
5.	Лабораторная работа №5 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из круп и бобовых 1. Каша вязкая с тыквой 2. Запеканка пшеничная с яблоками 3. Плов с фруктами 4. Пюре из бобовых и картофеля 5. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 176* 187* 195* 200* 375*
6.	Лабораторная работа №6 Требования к организации питания обучающихся Технология производства блюд из макаронных изделий, яиц и творога 1. Лапшевник с творогом 2. Омлет с жареным картофелем 3. Сырники из творога и картофеля 4. Запеканка из творога с морковью 5. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 208* 213* 220* 224* 375*
7.	Лабораторная работа №7 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из рыбы	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 229*/310*

Сертификат:
Владелец:

	1. Рыба, тушеная в томате с овощами, картофель отварной 2. Рыба, запеченная под молочным соусом, пюре картофельное 3. Рулет из рыбы, картофельный жареный (из сырого) 4. Чай-заварка		233*/312* 236*/314* 375*
8.	Лабораторная работа №8 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов 1. Биточки паровые из говядины, рис припущенный 2. Оладьи из печени, пюре картофельное. 3. Запеканка картофельная с мясом 4. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 281/305* 282/312* 284* 375*
9.	Лабораторная работа №9 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы 1. Плов из птицы 2. Птица, тушеная в соусе с овощами 3. Котлеты рубленые из птицы, пюре картофельное 4. Суфле из кур, пюре из свеклы 5. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 291* 292* 294/312* 299/318* 375*
10.	Лабораторная работа №10 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления сладких блюд и мучных изделий. 1. Кисель из плодов шиповника (витаминный) 2. Оладьи с яблоками с повидлом 3. Пицца школьная 2-й вариант 4. Кекс творожный 5. Чай-заварка	3	Методические указания, Пятигорск, 2022. 357* 403* 413* 447* 375*
	Итого	30	

для студентов заочной формы обучения, 8 семестр

1.	Лабораторная работа №1 Требования к организации питания обучающихся	3	Методические указания, Пятигорск, 2022.
2.	Лабораторная работа №2 Требования к организации питания обучающихся Технология приготовления холодных блюд	3	Методические

1. Гамбургер с яйцом и говядиной		74*
2. Винегрет овощной с фасолью		79*
3. Икра овощная		375*
4. Сельдь рубленая с гарниром		
5. Чай-заварка		

* Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.

Основными целями проведения лабораторных работ по дисциплине «Специальные виды питания» являются:

Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий.

Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи и приобретение навыков работы с нормативно-технической документацией.

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, прослушавшие инструктаж по технике безопасности не реже 1 раза в год.

При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

К травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Правила техники безопасности:

Перед началом работы.

1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

2. Привести в порядок рабочее место, не загрождать проходы.

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

4. При осмотре оборудования

17. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

Содержание отчета:

Для допуска студента к выполнению лабораторной работы необходимо наличие письменного отчета о выполняемой работе с заполненными технико-технологическими картами, технологическими схемами и т.д., заверенного преподавателем, проводящим лабораторную работу.

Технико-технологические карты – технологическая документация предприятий общественного питания.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания. Срок рассмотрения документации – не более 10 дней.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Разработка технико-технологических карт

обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе "Информационные данные о пищевой ценности" указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Форма технико-технологической карты приводится ниже.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться _____
оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____

Хранят _____
Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества _____

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на выход _____

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК _____

должность

подпись

Ф.И.О.

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

2. Лабораторная работа № 2

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Гамбургер с яйцом и говядиной №12

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	
--------------------------------	-----------	--

Технология приготовления

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют частью растительного масла и перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Добавляют прогретую с собственном отваре и охлажденную стручковую фасоль.

Икра овощная 74

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Баклажаны	39,7	39,7/29 ¹
Кабачки	55,8	44,6/29 ¹
Морковь	20	16
Капуста свежая		

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть), репчатый лук нареза

10. При варке супов, в которые входят соленые огурцы, капуста, щавель, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время – продукты, содержащие кислоту, так как картофель под действием кислоты плохо разваривается. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта жидкость снова быстро закипала.

11. Варить супы следует при слабом кипении, так как при бурном кипении вместе с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах, кроме того, овощи сильно развариваются, изменяя форму.

12. Муку для заправки супов используют высшего и 1-го сорта. Муку просеивают, подсушивают без масла до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.

13. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С.

Заправочные супы

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы делятся на щи, борщи, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Для варки заправочных супов продукты подготавливают в соответствии

- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Щи по-уральски (с крупой) 93

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Крупа (овсяные хлопья «Геркулес», пшено, перловая, овсяная или рисовая)	5	5
Томатное пюре	12,5	12,5
Капуста квашеная	71,5	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	

Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	2,5	2,5
Клецки готовые №109:	-	65
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	2,3	2,3
Яйца	0,14 шт	5,7
Вода или молоко	31,4	31,4
Соль	0,6	0,6
Масса теста	-	58,5
Бульон или вода	188	188
Выход	-	250

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Для приготовления клецек в воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, жарке, тушению и запеканию.

Капуста тушеная 139

сметанным с томатом и тушат до готовности.

При отпуске поливают маслом, можно

При отпуске поливают маслом.

5. Лабораторная работа №

При варке в пароконвектомате: подготовленную крупу заливают водой и ставят в пароконв

- нии блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лаборатор

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу, затем на

небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 30 г соли).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки.

кладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Масса готовой запеканки	-	50
Соус		

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образов

Содержание

Введение

	лечебно-профилактического питания и их особенности. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания
--	---

