

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:41
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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

Содержание

Введение	3
Лабораторная работа № 1	5
Лабораторная работа № 2	11
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	15
Приложения	17

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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, эффективность и надежность процессов производства.	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	Анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации	Учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля ка-

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шибзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	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-1 _{ПК-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-2 _{ПК-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-3 _{ПК-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»
для студентов очной формы обучения, 6 семестр

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Литература
1.	Лабораторная работа №1 Указания по технике безопасности	3	Методические указания, Пятигорск, 2022.
2.	Лабораторная работа №2 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	3	Методические указания, Пятигорск, 2022.
Сертификат: Владелец: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Шебзухова Татьяна Александровна Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			291* 292* 294/312*

4. Суфле из кур, пюре из свеклы		299/318*
5. Чай-заварка		375*
Итого	30	

* 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.

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.

Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража.

Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Описание каждой лабораторной работы начинается с определения целей. Достижение этих целей направлено на приобретение широких навыков приготовления, оформления и подачи определенной группы блюд или кулинарных изделий. Далее приводится предмет и содержание работы, после этого перечисляются оборудование, технические средства и инструмент, которые необходимо подготовить к занятию. Затем описывается порядок выполнения работы, содержащий перечень и рецептуры конкретных блюд и кулинарных изделий, на примере которых отрабатываются указанные выше навыки. Перечень необходимых продуктов и расчет их количества определяются по сырьевым ведомостям по каждому блюду (изделию). Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленной кулинарной продукции. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству блюд и кулинарных изделий, приготовление которых предусмотрено на занятии. В методических указаниях приводятся общие правила к оформлению работы, в конце каждой лабораторной работы даны контрольные вопросы и задания.

Лабораторная работа оформляется в виде рабочей тетради (приложение 1).

1. Лабораторная работа № 1

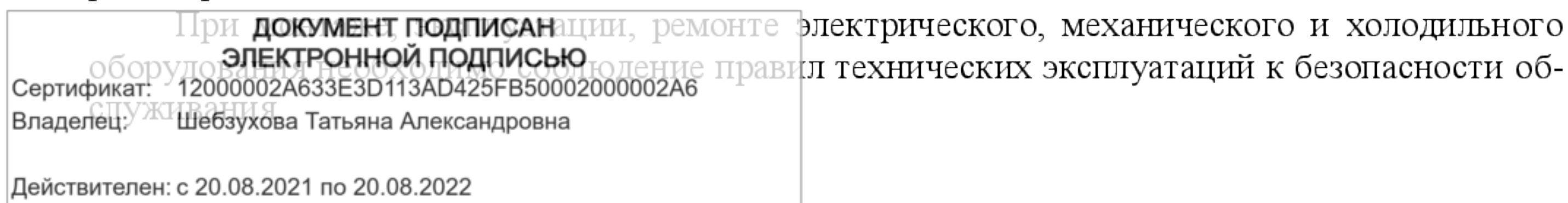
Тема л/з: Указания по технике безопасности

Цель работы: Ознакомиться с техникой безопасности при проведении лабораторных работ

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Лабораторию специальной технологии разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности предприятия.

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



Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабели 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 загромождать проходы.

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

4. При осмотре оборудования проверьте:

а) правильность сборки;

б) надёжность крепления машин;

в) наличие и исправность заземления;

г) исправность пускорегулирующего устройства;

д) наличие и исправность ограждения.

5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонту производить запрещено.

Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.

2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.

3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.

4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении “выключено”.

5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.

6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.

7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.

8. Не ставить в духовку противни, не соответствующие размерам духовки.

9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.

10. Не брать за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.

11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.

12. Принимать меры к уборке промывной жидкости жира, уроненных на пол продуктов.

13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.

14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20 кг, для мужчин – 50 кг.

15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.

16. Запрещается работать на оборудовании, включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

17. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регули-

ровкой.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- требования к сырью;
- рецептуру блюда или изделия (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

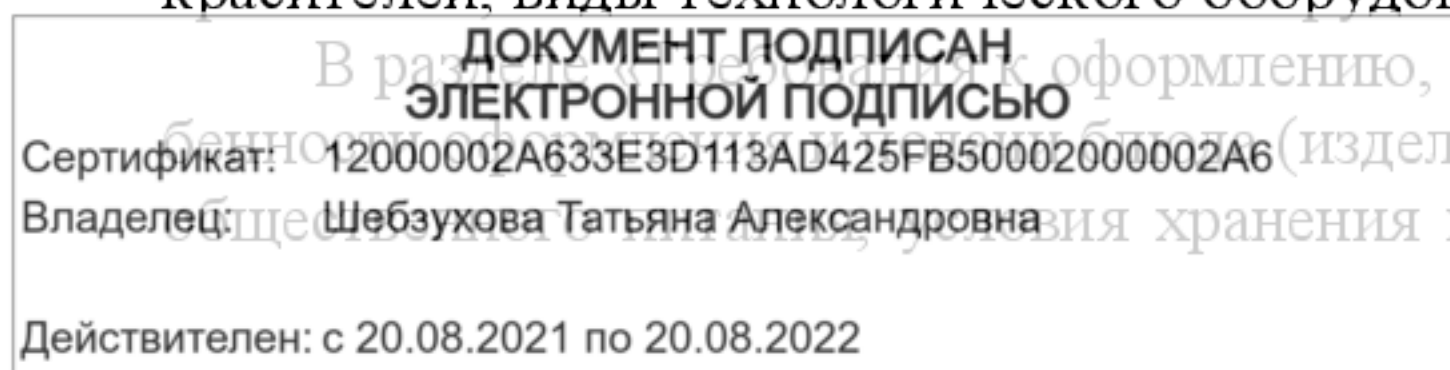
В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к сырью» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). Для мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с нормативной документацией выход готовых изделий указывается на 10, 0 кг и 100 шт.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой 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, требования к подаче, реализации и хранению блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам.



тивными документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

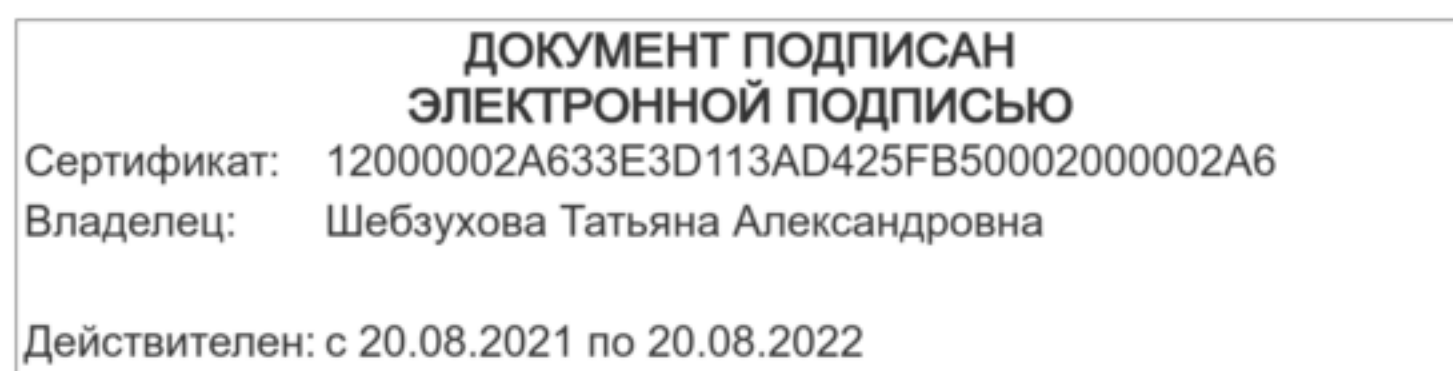
В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим 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.



УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется

на _____

вырабатываемое _____

и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____

должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 _____
6.2. Микробиологические показатели _____ 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 РФ СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____).

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какова кондиция птицы, поступающей на предприятия питания.
2. Механическая обработка сырья сельскохозяйственной птицы.
3. Классификация блюд из птицы и кролика.
4. Сочетаемость гарниров и соусов с готовыми блюдами из птицы или кролика.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

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

Плов из птицы 291

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Курица	106	72
или цыпленок	104	72
или бройлер-цыпленок	96	68
или куриные окорочки	76	68
или индейка	93	68
или кролик	70	67
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8	7
Морковь	10	8
Томатное пюре	5	5
Крупа рисовая	35	35
Масса тушеной птицы	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход	-	150

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Птицу (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из

расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Птица, тушенная в соусе с овощами 292

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Курица	109	75
или цыпленок	107	75
или бройлер-цыпленок	99	71
или куриные окорочки	79	71
или индейка	97	71
или кролик	72	68
Масло растительное	6	6
Картофель	67	50
Морковь	29	23
Петрушка (корень)	3	2
Лук репчатый	12	10
Горошек зеленый консервированный	8	5
или фасоль овощная свежая	6,4	5,8
Соус №331	-	50
Масса тушеной птицы или кролика	-	50
Масса гарнира и соуса	-	100
Выход	-	150

Технология приготовления

Обжаренную до золотистой корочки птицу или кролика рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 минут до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручки фасоли.

Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Котлеты рубленые из птицы, пюре картофельное 294/312

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Курица	77	37
или куриные окорочка ¹	66	37
или индейка	76	37
или кролик	53	37
Хлеб пшеничный	9	9
Молоко или вода	13	13
Внутренний жир	2	2
Сухари	5	5
или хлеб пшеничный	11	10
Масса полужирного сливочного масла в сухарях	-	63
Масса картофельного пюре	-	68
Масло растительное	3	3
Масса жареных котлет	-	50

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Масса жареных котлет
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Масло сливочное	5	5
<i>Выход с маслом</i>	-	55
Гарнир № 312	-	100

¹ Мякоть без кожи и жира.

Технология приготовления

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарнир – пюре картофельное.

Суфле из кур, пюре из свеклы 299/318

Наименование сырья и продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Курица	144/52 ¹	38 ²
или бройлер-цыпленок	136/49 ¹	38 ²
Яйца	1/4 шт	10
Масло для смазки	2	2
Соус №329	-	15
<i>Масса полуфабриката</i>	-	60
<i>Масса готового суфле</i>	-	55
Масло сливочное	5	5
<i>Выход</i>	-	60
<i>Гарнир №318</i>	-	100

¹ Масса нетто (чистая мякоть)

² Вареная мякоть без кожи

Технология приготовления

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят густой молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают суфле с гарниром и маслом Гарнир - пюре из свеклы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы:

а) основная литература:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

б) дополнительная литература:

1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.
2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. 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.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
6. 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.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.
9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.
10. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

в) Интернет-ресурсы

1. Гурвич М.М. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах. Полное руководство. – Эксмо-Пресс, 2010. – 512 с. – Доступно: www.e5.ru/produkt/dietologiea
2. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – Доступно: mppnik.ru/index/obshhestvennoe_pitanie/0-24.
3. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах: Руководство. 4-е изд: уч. пособие / под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2012. – 960 с. – Доступно: www.bookvoed.ru/book?id=449110
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с – Доступно: <http://www.twirpx.com/files/food/catering/>.
5. images.yandex.ru – сайт технология продукции общественного питания – учебники
6. <http://www.rsl.ru/> – Российская государственная библиотека

7. <http://www.rsl.ru/> – Российская государственная библиотека

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
образовательным ресурсам"
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Информационная система "Единое окно доступа к

9. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: [http://n-t.ru/Государственная публичная научно-техническая библиотека России. http://www.gpntb.ru/http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303](http://n-t.ru/Государственная_публичная_научно-техническая_библиотека_России._http://www.gpntb.ru/http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303) <http://orel.rsl.ru/>
10. Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» URL: <http://www.znaniium.com/>
11. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
для лабораторных занятий по дисциплине
Специальные виды питания

студента(ки) _____
курса _____ группы _____
Преподаватель _____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 20 ____ г.

группа _____

по теме _____

[illegible]

Преподаватель	
---------------	--

[illegible]

Баллы

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

Методические указания
для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Специальные виды питания»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

Содержание

Введение	22
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Специальные виды питания»	22
2. План-график выполнения самостоятельной работы	24
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	25
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	25
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	29
6. Список рекомендуемой литературы	32

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Количество часов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания отводимое на самостоятельную работу по программе составляет 72 часа – в 8 семестре.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

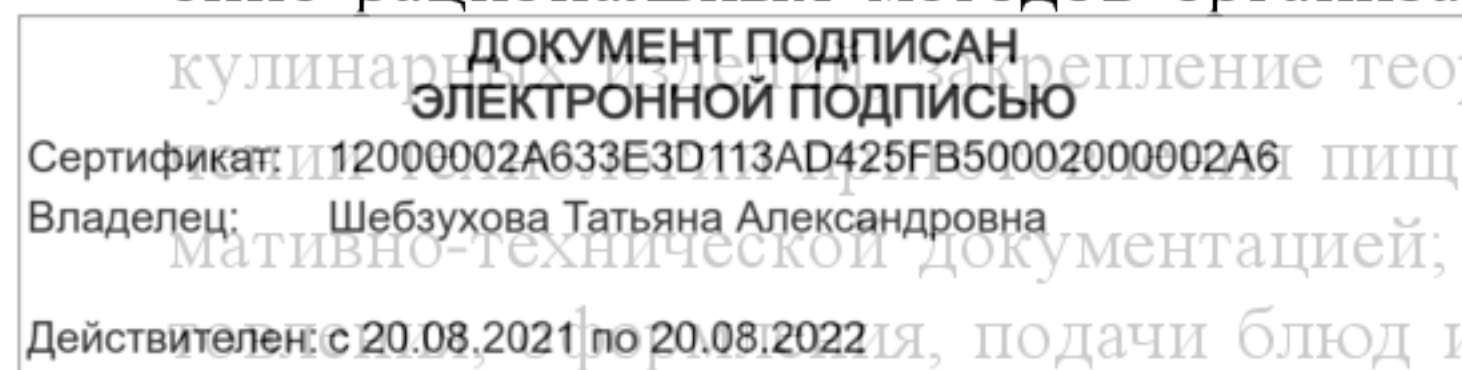
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Специальные виды питания»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Специальные виды питания» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-5; подготовка к лабораторным занятиям.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачей при подготовке к лабораторным занятиям является освоение рациональных методов организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий, закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплины, приобретение навыков работы с нормативно-технической документацией; отработка практических навыков приготовления блюд и проведения бракеража; отработка прак-



тических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Целью и задачей при подготовке к курсовой работе по дисциплине «Специальные виды питания» является изучение нормативной, технической документации, поиск информации из различных источников и баз данных, расчет состава основных веществ рациона, анализ сбалансированности необходимых веществ.

Формируемые компетенции данными видами деятельности:

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, эффективность и надежность процессов производства.	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	Анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	Учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества.
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, прикладных методов исследований.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.
	ИД-2 _{ПК-5} Организует	Анализирует технологиче-

области
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

вых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.	технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	ский процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.
	ИД-3 _{ПК-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, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Критерии оценивания самостоятельной работы – отчетов по лабораторным работам, вопросов к экзамену приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Специальные виды питания».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций, индикатора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным занятиям №1-10	Отчет (письменный)	1,62	0,18	1,8
ИД-1 _{ПК-4}	Самостоятельное изучение	Собеседование	63,18	7,02	70,2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
ИД-2_{ПК-5}
ИД-2_{ПК-5}
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ИД-3ПК-5					
Итого за <u>8</u> семестр			64,8	7,2	72

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая система не предусмотрена.

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Классификация видов питания

1. Рациональное питание.
2. Сбалансированное питание.
3. Адекватное питание.
4. Функциональное питание.
5. Лечебное питание.
6. Диетическое питание.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Роль питания для современного человека.

Тема 2. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста.
2. Характеристика основных пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.
3. Технологическая обработка пищевых продуктов в питании детей дошкольного возраста.
4. Режим питания детей дошкольного возраста.
5. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста.
6. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста.
7. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 3. Требования к организации питания обучающихся

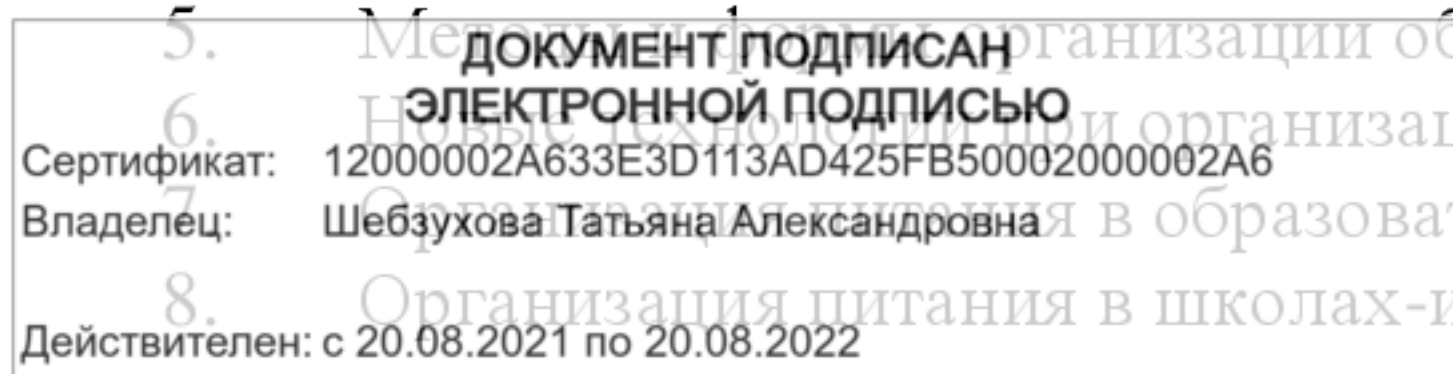
1. Общие способы организации питания для обучающихся.
2. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях.
3. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков.
4. Особенности организации питания обучающихся.

5. Методы организации обслуживания обучающихся.

6. Новые технологии организации питания обучающихся.

7. Организация питания в образовательных школах.

8. Организация питания в школах-интернатах и детских домах.



9. Организация питания учащихся, занимающихся спортом.
10. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха.

Тема 4. Питание в туристско-рекреационных комплексах

1. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
2. Понятие режима питания туристов.
3. Составление рационов питания для туристов.
4. Новые формы организации питания туристов.
5. Классификация средств размещения гостиничного типа.
6. Вместимость номерного фонда гостиниц.
7. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
8. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
9. Услуги предприятий общественного питания.

Тема 5. Питание в закрытых предприятиях питания

1. Рекомендуемые нормы потребления для студентов.
2. Понятие режима питания студентов.
3. Составление рационов питания для студентов.
4. Организация питания в офисе.
5. Формы организации обслуживания в учреждениях.
6. Организация бизнес-ланча в учреждениях.
7. Кейтеринг-заказ питания в офис.
8. Организация столовой на предприятии.
9. Корпоративное питание.
10. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета).
11. Роль отдельных компонентов пищи в организации питания работников промышленных предприятий.
12. Комплексные обеды для организации питания в трудовых коллективах.
13. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда.
14. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.

Повышенный уровень

Тема 2. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.
2. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста.
3. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 3. Организация питания обучающихся

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Требования к кулинарной обработке продуктов для питания обуча-

2. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микро-нутриентами
3. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.
4. Направления развития системы питания обучающихся.
5. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся.
6. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.
7. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.
8. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.
9. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.
10. Характеристика стандартной диеты ОВД.
11. Характеристика диеты ЩД.
12. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.

Тема 4. Питание в туристско-рекреационных комплексах

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов.
2. Составление рационов питания спортсменов.
3. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов.
4. Международная классификация гостиниц.
5. Типизация предприятий питания в России.
6. Характеристика зарубежных предприятий питания.
7. Организация и технология питания в туризме.

Тема 5. Питание в закрытых предприятиях питания

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов.
2. Современная организация питания промышленных рабочих.
3. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях.
4. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности.
5. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда.
6. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя

вопросы для собеседования на повышенном уровне для собеседования, которые позволяют оценить знания по темам дисциплины «Специальные виды питания».	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-4, ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 70,2 часа.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

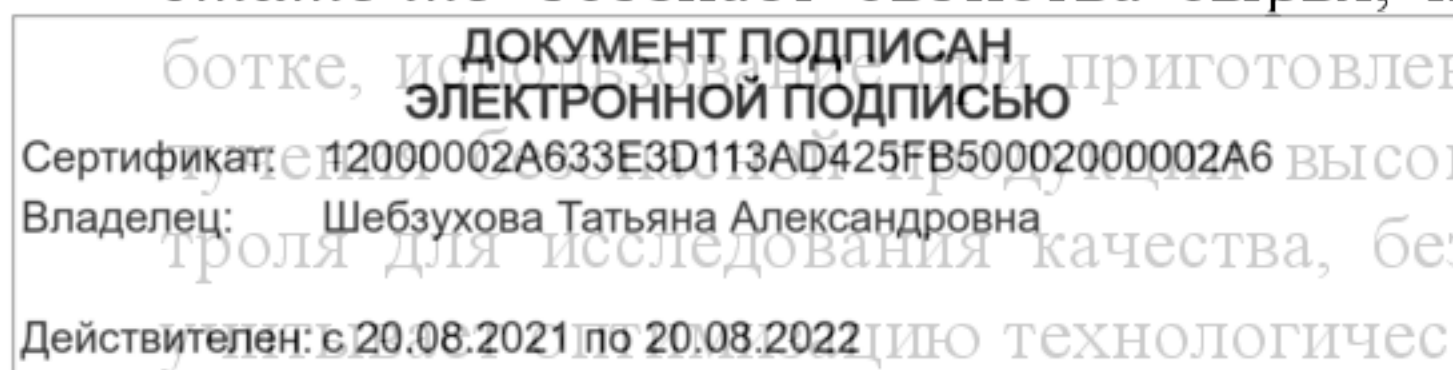
Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, *но допускает ошибки.*

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недо-статочно* осознает свойства сырья, их изменения при технологической обра-

ботке, использовании при приготовлении блюд и изделий для обеспечения по-



лий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии дисциплины.

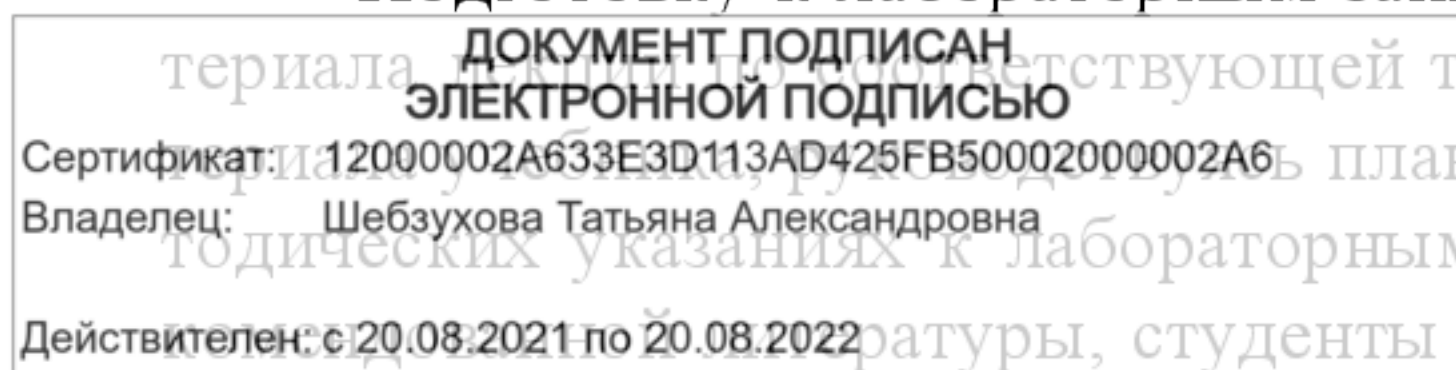
Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью лабораторных занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала, изученного на предыдущих занятиях, а потом переходить к изучению ма-



териала, изученного на предыдущих занятиях, а потом переходить к изучению материала, предусмотренного в плане лабораторного занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения реферативной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью

вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижением оценки являются:

- неточность расчетов сырья;
- неточное описание технологического процесса приготовления блюда или изделия.

Отчет по лабораторным работам может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки при расчетах;
- не правильно представлены органолептические показатели на блюда;
- не верны информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения техно-

логии приготовления блюд и изделий.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Файл: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Имя: Шебзухова Татьяна Александровна

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

Дополнительная литература:

1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.
2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. 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.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
6. 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.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.

9. Хлебобулочные изделия и калорийность российских продуктов питания / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

10. Юдина С.В. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт,

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Интернет-ресурсы:

1. Гурвич М.М. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах. Полное руководство. – Эксмо-Пресс, 2010. – 512 с. – Доступно: www.e5.ru/produkt/dietoloqiea
2. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – Доступно: [mppnik.ru>index/obshhestvennoe_pitanie/0-24](http://mppnik.ru/index/obshhestvennoe_pitanie/0-24).
3. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах: Руководство. 4-е изд: уч. пособие / под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2012. – 960 с. – Доступно: www.bookvoed.ru/book?id=449110
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с. – Доступно: <http://www.twirpx.com/files/food/catering/>.
5. images.yandex.ru> – сайт технология продукции общественного питания – учебники
6. <http://www.rsl.ru/> – Российская государственная библиотека
7. <http://www.cnsnb.ru/> – Центральная научная сельскохозяйственная библиотека [Российской академии сельскохозяйственных наук](http://www.cnsnb.ru/)
8. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt](http://window.edu.ru/library/pdf2txt)- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: [http://nt.ru/Государственная](http://nt.ru/Государственная_публичная_научно-техническая_библиотека_России) публичная научно-техническая библиотека России.
<http://www.gpntb.ru/http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>
9. Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» URL: <http://www.znaniyum.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022