

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
федерального университета «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Дата подписания: 19.09.2023 11:54:25
Уникальный программный ключ:
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

Содержание

	С.
Введение	3
1. Перечень лабораторных работ	4
2. Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий в специальной лаборатории.	5
3. Разработка и утверждения технико-технологических карт на предприятиях общественного питания	9
4. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий	11
Список рекомендуемой литературы	12
Приложения	13

Введение

При выполнении лабораторных работ формируются компетенции и их части:

ПК-4, ПК-5

Код компетенции 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

Знать: 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

Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ,

Код компетенции 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

Знать: технологию производства продуктов питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции

Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Владеть: способностью 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

В процессе изучения дисциплины студент должен:

Знать:

нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию общественного питания; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изменение качественных показателей полуфабрикатов и готовой продукции, происходящие при технологической обработке; технологический процесс производства продукции общественного питания; новейшие отечественные и зарубежные научные и практические достижения в области производства продукции питания.

Уметь:

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных компьютерных и сетевых технологий;

Владеть:

современными методиками разработки технологической документации для ведения технологического процесса, в т. ч. с использованием компьютерных технологий; техникой документооборота по производству и реализации продукции общественного питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов; методикой органолептической оценки кулинарной продукции; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
7 семестр			
1	Лабораторная работа №1. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей. Производство полуфабрикатов из свежих овощей.	1,5	
9	Лабораторная работа 2. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	3	
Итого 7 семестр		4,5	
8 семестр			
19,20, 21	Лабораторная работа 1. Технология производства супов.	3	
22	Лабораторная работа 2. Технология производства блюд из птицы и субпродуктов.	3	
Итого 8 семестр		6	
9 семестр			
28	Лабораторная работа 1. Технология производства холодных и горячих закусок.	3	
29	Лабораторная работа 2. Технология производства сладких блюд и напитков. Технология производства мучных блюд.	3	
Итого 9 семестр		6	
Итого:		16,5	

1.1 Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование тем лабораторных работ, перечень блюд и изделий	Кол-во часов	Номер рецептуры по сборнику
7 семестр		6	
1.	Работа №1 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья.	1,5	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Сборники рецептур.*

2.	<p>Работа №2 Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей. Производство полуфабрикатов из свежих овощей:</p> <p>1. Работа со сборником рецептов. Производство полуфабрикатов из овощей:</p> <p style="text-align: center;">п/ф из картофеля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • картофель, нарезанный брусочками, кубиками, соломкой, стружкой; • картофель, обточенный бочонком; • картофель отварной; • картофель отварной на пару; • картофель отварной в СВЧ-аппарате; • картофель отварной в пароконвектомате; • картофель жареный основным способом; • картофель жареный во фритюре; <p style="text-align: center;">п/ф из моркови:</p> <ul style="list-style-type: none"> • морковь, нарезанная ломтиками, соломкой, кубиками; • фигурная нарезка моркови; • морковь припущенная; • морковь пассерованная; • морковь отварная очищенная; <p style="text-align: center;">п/ф из свеклы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • свекла, нарезанная кубиками, соломкой, ломтиками; • свекла отварная неочищенная; • свекла отварная очищенная; • свекла тушеная; • свекла пассерованная <p style="text-align: center;">п/ф из лука:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лук, нарезанный полукольцами, соломкой, кубиками; • лук пассерованный до полуготовности; • лук пассерованный до готовности; • лук жареный во фритюре <p style="text-align: center;">п/ф из капусты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • капуста, нарезанная соломкой, шашками; • капуста припущенная; • капуста, прогретая для салатов; • капуста, жареная для фарша • чай без сахара 		<p>Сборник рецептов* Таблица 32. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (при обработке картофеля и овощей) С.651.</p> <p style="text-align: right;">133 г</p> <p style="text-align: right;">133 г</p> <p style="text-align: right;">137 г</p> <p style="text-align: right;">137 г</p> <p style="text-align: right;">137 г</p> <p style="text-align: right;">137 г</p> <p style="text-align: right;">193 г</p> <p style="text-align: right;">333 г</p> <p style="text-align: right;">125 г</p> <p style="text-align: right;">125 г</p> <p style="text-align: right;">136 г</p> <p style="text-align: right;">184 г</p> <p style="text-align: right;">126 г</p> <p style="text-align: right;">125 г</p> <p style="text-align: right;">100 г</p> <p style="text-align: right;">131 г</p> <p style="text-align: right;">136 г</p> <p style="text-align: right;">201 г</p> <p style="text-align: right;">119 г</p> <p style="text-align: right;">161 г</p> <p style="text-align: right;">238 г</p> <p style="text-align: right;">350 г</p> <p style="text-align: right;">125 г</p> <p style="text-align: right;">139 г</p> <p style="text-align: right;">139 г</p> <p style="text-align: right;">166 г</p> <p style="text-align: right;">1167/2</p>
3.	<p>Работа №3 Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).</p> <p>1. Работа со сборником рецептов.</p>	1,5	Сборник рецептов*

	<p>2. Производство полуфабрикатов из рыбы:</p> <p style="text-align: center;">рубленые п/ф;</p> <ul style="list-style-type: none"> • котлеты (биточки); жарка котлет (биточков); • фрикадельки; припускание фрикаделек; • хлебцы; варка хлебцев на пару; • чай без сахара. 		<p>666/2</p> <p>673/2</p> <p>671/2</p> <p>1167/2</p>
4.	<p>Работа №4 Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса</p> <p>3. Производство полуфабрикатов из мяса:</p> <p style="text-align: center;">рубленые п/ф;</p> <ul style="list-style-type: none"> • бифштекс рубленый; жарка бифштекс рубленого • котлеты (биточки); жарка котлет (биточков); • кнели; варки на пару или припускание кнелей; • чай без сахара 	1,5	<p>Сборник рецептур*</p> <p>791/2</p> <p>795/2</p> <p>810/2</p> <p>1167/2</p>
	Итого 7 семестр	4,5	
	8 семестр	3	
1	<p>Работа №1 Технология производства супов</p> <ul style="list-style-type: none"> • щи из квашеной капусты с картофелем • солянка из птицы или дичи <ul style="list-style-type: none"> • свекольник холодный чай без сахара 	3	<p>301/2</p> <p>354/2</p> <p>409/2</p> <p>1167/2</p>
2	<p>Работа №2. Технология производства холодных и горячих закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> • винегрет с сельдью • салат-коктейль из овощей и фруктов • жареная рыба под маринадом • галантин (демонстрационное блюдо) • чай без сахара 	3	<p>Сборник рецептур*</p> <p>134/2</p> <p>157/2</p> <p>241/2</p> <p>260/2</p> <p>1167/2</p>
	Итого 8 семестр	6	
	9 семестр		
1	<p>Работа №1. Технология приготовления блюд птицы и субпродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • жульен из птицы с орехами • котлеты по-киевски гарнир – картофель жареный во фритюре • котлеты рубленые из птицы с гарниром гарнир – сложный соус белый с овощами • печень по-строгановски гарнир – пюре картофельное 	3	<p>Сборник рецептур*</p> <p>844</p> <p>861</p> <p>906/2</p> <p>876/2</p> <p>944(вариант 13)</p> <p>991/2</p> <p>753/2</p> <p>903/2</p>

	• чай без сахара		1167/2
2	Работа №2. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология производства мучных блюд и изделий. • салат фруктовый со сладким соусом • яблоки жареные в тесте соус абрикосовый • блины гречневые со сметаной • профитроли • чай без сахара	3	Сборник рецептов* 1071 1050 1147 1262 1313 1167/2
	Итого 9 семестр	6	
	Всего:	16,5	

*Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания /Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

2 Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий в специальной лаборатории

Лабораторные работы по технологии продукции общественного питания предусмотрены учебным планом на 7,8,9 семестрах. Занятия проводятся в специальной технологической лаборатории кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Лабораторные работы способствуют закреплению теоретических знаний студентов и овладению практических навыков механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, освоению технологии приготовления, оформления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Студенты изучают методику проведения органолептического анализа блюд и изделий.

Лабораторные работы являются важным средством подготовки студентов к производственной практике.

Основанием для проведения лабораторных занятий являются:

Образовательная программа, учебный план, рабочая программа, утвержденные перечни лабораторных работ.

2.1 Организационный этап

На первом занятии в специальной лаборатории студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, противопожарной технике и на всех последующих занятиях неукоснительно его соблюдать.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лаборатории должна быть укомплектована аптечка.

Студенты должны работать в санитарной одежде и сменной обуви на низком каблучке, соблюдать правила личной и производственной гигиены. Приступая к работе в лаборатории необходимо снять наручные часы, кольца, булавки и т.п., надеть санитарную одежду, тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой. Санитарную одежду нельзя закалывать булавками, иголками, хранить в ее карманах посторонние вещи.

Перед началом работы студенты должны вымыть руки мылом и щеткой, сполоснуть 0,2%- ным осветленным раствором хлорной извести, промыть водой и тщательно вытереть. Выходя из лаборатории санитарную одежду необходимо снимать, возвращаясь в лабораторию, вновь помыть руки, надеть санитарную одежду.

При наличии гнойничковых заболеваний на руках студенты к работе не допускаются.

2.2 Постановочные задачи

В начале занятия преподаватель проводит опрос студентов и выясняет подготовку их к работе, уточняет методику, рецептуры, особенности технологии приготовления и органолептической оценки блюд и изделий.

2.3 Контроль знаний

Студенты самостоятельно готовятся к занятиям по лекционному материалу, учебникам и методическим указаниям по изучаемым темам, самостоятельно изучают литературу, решают задачи.

Преподаватель проводит устный опрос, заслушивает рефераты, проводит тестирование, проверяет правильность решения задач, проверяет письменный отчет.

2.4 Расчетно-аналитическая часть

Студенты работают со справочной, нормативной и технической документацией: (ТУ, регламенты, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий), производят разбор проблемных вопросов, решают ситуационные задачи.

Преподаватель объясняет правила работы со Сборниками рецептов блюд и другой НТД, обращая внимание на наиболее важные разделы (например, рецептуры блюд по 3 колонкам, приложение, пересчет соусов, супов, гарниров и др. блюд на 1 порцию, взаимозаменяемость продуктов и др.); методику решения ситуационных задач.

Студенты составляют технико-технологические карты (приложение 1), технологические схемы приготовления блюд и изделий по изучаемой по теме (приложение 2), оформляют карту лабораторной работы, выписывают необходимые продукты по массе брутто и нетто на 1 порцию (приложение 3).

После проверки подготовленности к занятию студенты получают допуск преподавателя к выполнению лабораторной работы.

2.5 Практическая часть. Индивидуальная работа студентов

На каждом занятии назначаются дежурные студенты.

Работа в лаборатории проводится бригадами по 3-4 человека. Каждая бригада готовит блюда (по 2 порции), в соответствии с утвержденным "Перечнем", руководствуясь действующими Сборниками рецептов и методическими указаниями.

Дежурная бригада студентов получает продукты у лаборанта, распределяет продукты на каждое рабочее место.

Приступая к работе студенты должны правильно организовать рабочее место, удобно расположив инструменты, посуду, инвентарь, весы. Проверить чистоту посуды, ополоснув ее горячей водой.

Студенты должны следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно удалять отходы, периодически мыть рабочее место, убирать и мыть освобождающуюся посуду и инвентарь.

В процессе лабораторного занятия преподаватель и лаборант контролируют работу студентов непосредственно на рабочих местах.

Преподаватель следит за соблюдением технологии приготовления блюд, за правильностью приемов, показывая как тот или иной прием должен выполняться, за рациональным использованием сырья, указывая на бережное отношение к нему и трудоемкости его производства, за температурным режимом приготовления блюд, эстетикой поведения в лаборатории (отбором проб, приготовление блюд с помощью двух ложек, сведению к минимуму прикосновений к готовым блюдам руками без приборов и приспособлений и др.), за равномерным режимом работы, который обеспечит готовность всех блюд одновременно всеми студентами, проверяет правильность выписки продуктов на каждое блюдо в карту учебного задания, обращает внимание студентов на возможные варианты приготовления того или иного блюда, на требования к качеству блюд и изделий.

Лаборант следит за правильностью использования разделочных досок, инвентаря, посуды, сборки режущих машин, эксплуатации тепловых аппаратов, механического

оборудования, за санитарным состоянием лаборатории, за экономным расходом воды, электроэнергии.

По окончании работы студенты должны представить приготовленные и оформленные блюда для органолептического анализа и аккуратно заполненную карту лабораторного занятия.

2.6 Органолептический анализ качества блюд и изделий

Дежурная бригада под руководством преподавателя проводит органолептический анализ качества блюд и изделий.

Отбор проб начинает студент-дегустатор, затем преподаватель, остальные студенты и лаборант. Преподаватель вместе со студентами внимательно выслушивает студента-дегустатора и обращает внимание на наиболее распространенные дефекты блюд, изделий, вскрывает причины их возникновения, указывает способы устранения.

Данные органолептического анализа отмечаются студентами в карте лабораторного занятия.

2.7 Заключительный этап занятия

Подводя итоги лабораторного занятия, преподаватель, учитывает теоретическую подготовку студента по изучаемой теме, работу в течение всего лабораторного занятия, качество приготовленных блюд, правильность и аккуратность заполнения рабочей тетради (приложение 4), объявляет итоговую оценку и подписывает лабораторную работу.

В конце занятия студенты должны выключать приборы и аппараты, тщательно убрать рабочее место, вымыть и убрать посуду, инвентарь, инструменты, сдать рабочее место дежурной бригаде.

Дежурные проводят влажную уборку и сдают лабораторию лаборанту.

Преподаватель выдает задание на следующее занятие, а текущее объявляет законченным.

2.8 Требования к сервировке стола для проведения дегустации блюд и изделий

Стол покрывают скатертью, которая должна свисать со всех сторон на 2,5 см или под каждый прибор кладут отдельную салфетку. На середину стола ставят салфетницы со сложенными салфетками. На столе должны размещаться приборы и приспособления общего пользования для порционирования дегустационных блюд и индивидуального пользования. Поэтому на середину стола помещают подставные мелкие тарелки для приспособления, термометров для измерения температуры блюд и общих для всех приборов, а для их ополаскивания после отбора пробы каждого дегустируемого блюда - сосуд с кипятком.

Приборы и приспособления для отбора проб:

- супов заправочных, прозрачных, молочных, пюре и т.д. - столовые ложки;
- соусов - соусные ложки;
- холодных блюд и закусок - салатные ложки и вилки;
- горячих закусок - закусочные ложки;
- вторых овощных, из круп, бобовых, макаронных изделий - столовые ложки, ножи, лопаточки;
- вторых мясных и из птицы - соусные и гарнирные ложки, столовые ножи, лопаточки;
- вторых рыбных и блюд из нерыбных продуктов моря - соусные и гарнирные ложки, рыбные вилки, лопаточки;
- сладких блюд и напитков - десертные ножи, щипцы;
- мучных, кондитерских изделий и напитков - щипцы, ножи.

Перечень приборов и посуды для индивидуального пользования, включаемый в сервировку стола, зависит от вида дегустируемых блюд.

Напротив каждого места на расстоянии 2 см от края стола ставят для дегустации:

первых блюд - подставную мелкую тарелку, на нее глубокую на полпорции, справа от тарелок кладут столовый нож лезвием к тарелке и ложку вогнутой стороной к верху, слева - на расстоянии 8-10см от края стола пирожковую тарелку;

вторых блюд овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий - мелкую тарелку, справа от нее кладут столовую вилку зубцами к верху;

соусов - подставную тарелку, на нее соусник на 100 мл ручкой влево и чайную ложку ручкой влево;

вторых блюд из мяса, птицы и дичи - мелкую тарелку, справа от нее размещают столовый нож, слева - столовую вилку;

вторых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря - мелкую тарелку, справа - рыбный нож, слева - рыбную вилку, левее которой и выше на 1-2см пирожковую тарелку для костей;

холодных блюд и закусок - закусочную тарелку, справа от нее - закусочный нож, слева - закусочную вилку;

сладких блюд - десертную тарелку, справа - десертный нож и десертную ложку, слева десертную вилку;

мучных и кондитерских изделий, напитков - десертную или пирожковую тарелку, справа - десертный нож и ложку, выше их и правее - чашку ручкой влево на блюдце.

После дегустации каждой пробы полость рта должна ополаскиваться чаем без сахара. Поэтому при сервировке стола для каждого дегустатора ставят стакан с чаем в подстаканнике или на чайном блюдце.

3. Разработка и утверждение технико-технологических карт на предприятиях общественного питания

3.1 Общие требования

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.

3.2 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;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевой состава и энергетической ценности.

В разделе «Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к сырью» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для изготовления блюда или изделия должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

В разделе «Рецептура» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

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 приготовления блюда (изделия) при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 55889 – 2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 - 2007 для индустрии питания», Санитарными правилами и нормами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия) - вкус, цвет, запах, консистенция, а также микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг., с указанием индекса.

В разделе «Пищевая ценность» указываются выход блюда или изделия, данные о пищевой (белки, в т.ч. животные; жиры, в т.ч. растительные; углеводы – общие и моно-, дисахара) и энергетической ценности блюда (изделия)» (Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия, подписывается разработчиком, утверждается директором

4. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий

Лабораторные работы выполняются по приведенному в разделе 1 «Перечню».

4.1 Дидактическая карта лабораторного занятия

Основные этапы занятия	Затраты времени мин	Краткое содержание учебного материала	Метод обучения
Организационный этап	2	Проверка посещаемости	
Постановочные задачи	4	Тема лабораторной работы, формулировка цели, постановка задачи при изучении темы, ответы на вопросы студентов	Планировочный
Контроль знаний	10	Повторение материала, раскрытие сущности занятия, используя дополнительные материалы (ТУ, справочники, сборники рецептов)	Устный отчет студентов Тестирование

Расчетно-аналитическая часть	15	Решение задач по теме, разбор ситуационных задач и проблемных вопросов. Работа с нормативной, технической и технологической документацией по теме занятия	Аналитический объяснительный
Практическая часть Индивидуальная работа студентов	79	Приготовление блюд и изделий по утвержденному "Перечню". Оформление и отпуск блюд.	Учебно-исследовательский
Бракераж	15	Органолептическая оценка качества по 5-бальной системе, расчет средней оценки качества блюд и изделий	Объяснительный, расчетный
Заключительный этап занятия	10	Обобщение и анализ результатов занятия, прием письменных отчетов. Определение домашнего задания на следующее занятие. Санитарная уборка лаборатории	Отчет письменный Репродуктивный
Итого:	135		

Список рекомендуемой литературы

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02466-5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).
2. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.– ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с.
6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1.www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с

ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

Программное обеспечение:

1. . Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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 _____
Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____
6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям 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.
_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

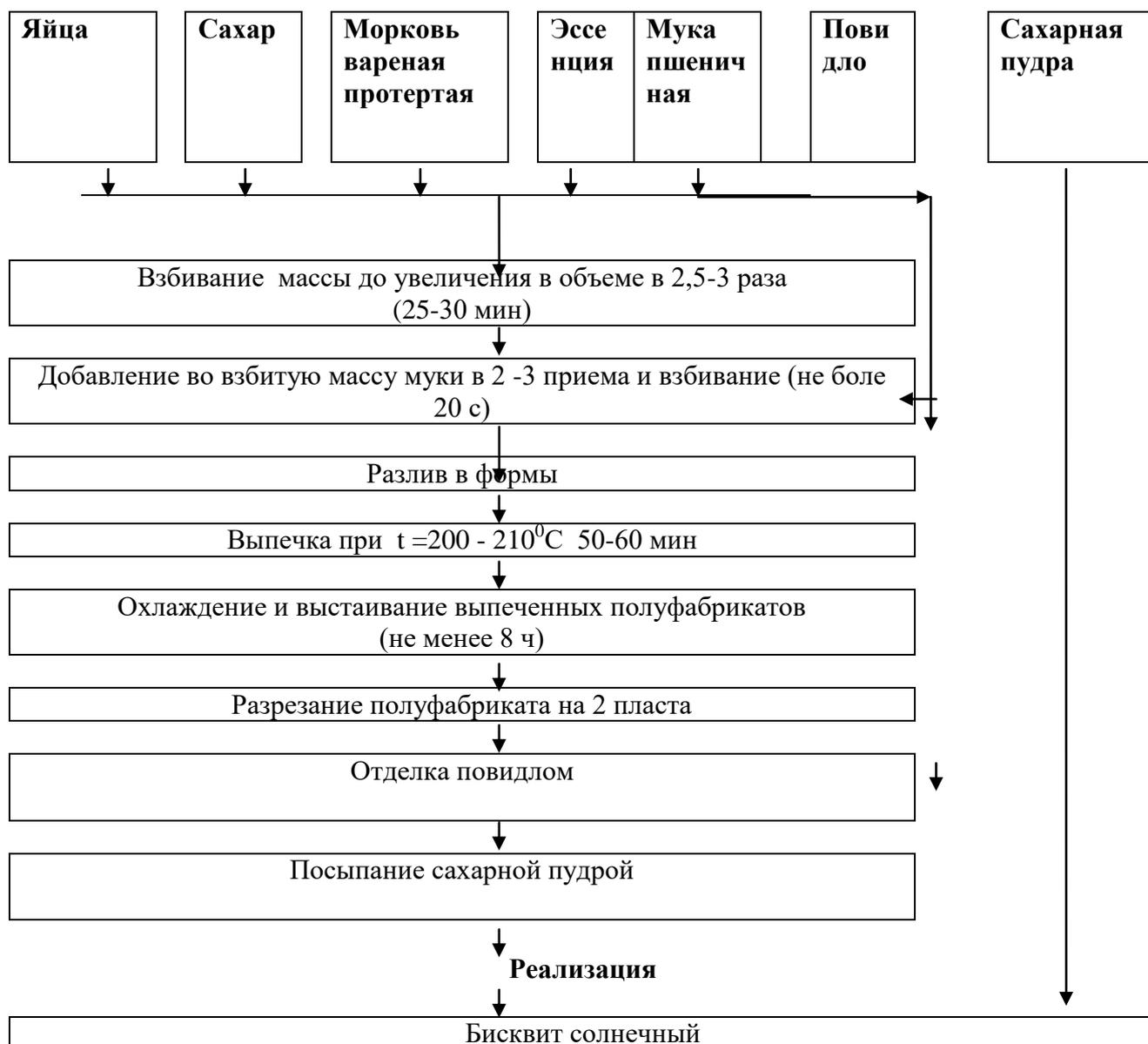


Рисунок 1-Технологическая схема приготовления бисквита солнечного

Органолептический анализ блюд и изделий

№ по сборнику рецептов	Наименование изделий	Требования к качеству					Обнаруженные дефекты	Средняя оценка
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция		
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								

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 работ по дисциплине:

Технология производства общественного питания

студента (ки) _____
курса _____ группы _____
Преподаватель _____

Пятигорск, 20 ____ г.