

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 университета
Дата подписания: 19.09.2023 10:55:28
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Технология и организация диетического 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)

Содержание

	С.
Введение	3
1. Компетенции, формируемые при изучении дисциплины технология и организация диетического питания	3
2. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий	4
3. Перечень лабораторных работ	5
4. Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий	6
5. Список рекомендуемой литературы	8
Приложения	10

Введение

В процессе изучения дисциплины студент должен:

Знать: нормативную и технологическую документацию для производства блюд диетического питания; роль продуктов и блюд для лечения и профилактики заболеваний; влияние основных технологических процессов на качество блюд и изделий; специализированные продукты для диетического питания; изделия пониженной калорийности; вопросы малоотходной и безотходной технологии;

- методы контроля качества готовых блюд и изделий

Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции для диетического питания и оценивать влияние различных факторов на его ход и результаты; разрабатывать технологическую документацию на продукцию диетического питания (ТК, ТТК); использовать нормативную документацию для ведения технологического процесса; выбирать оптимальные способы обработки продуктов и приготовления блюд и изделий в диетическом питании; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; получать и обрабатывать информацию с использованием программного обеспечения; производить расчеты основных технологических процессов производства; внедрять малоотходную технологию; использовать современные технологии с целью улучшения качества, пищевой и биологической ценности блюд диетического питания; выбирать оптимальные режимы тепловой обработки при производстве блюд и изделий для диетического питания; разрабатывать рецептуры новых видов продукции, направленных на профилактику заболеваний и реабилитацию больных; составлять рационы питания в соответствии с заболеванием и рассчитывать их по основным пищевым веществам и энергетической ценности; производить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания для диетического питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки

1. Компетенции, формируемые при изучении дисциплины технология и организация диетического питания

При выполнении лабораторных работ формируются компетенции и их части:

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 для диетического питания.

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 диетической 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 диетических блюд и изделий, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции

Уметь: организовать технологический процесс производства диетических 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 диетических продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

2. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий

Лабораторные работы проводятся в 7 семестре

Лабораторные работы выполняются по приведенному в разделе 3 «Перечню лабораторных работ». Продолжительность лабораторной работы – 3 астрономических часа.

2.1 Дидактическая карта проведения лабораторных занятий

Основные этапы занятия	Затраты времени мин	Краткое содержание учебного материала	Метод обучения
Организационный этап	2	Проверка посещаемости	
Постановочные задачи	5	Тема лабораторной работы, формулировка цели, постановка задачи при изучении темы, ответы на вопросы студентов	Планировочный
Контроль знаний	5	Повторение материала, раскрытие сущности занятия, используя дополнительные материалы (ТУ, справочники, сборники рецептур)	Устный отчет студентов Собеседование
Расчетно-аналитическая часть	8	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	100	Приготовление блюд и изделий по утвержденному "Перечню". Оформление и отпуск блюд.	Учебно-исследовательский
Бракераж	10	Органолептическая оценка качества по 5-бальной системе, расчет средней оценки качества блюд и изделий	Объяснительный, расчетный
Заключительный этап занятия	5	Обобщение и анализ результатов занятия, прием письменных отчетов. Определение домашнего задания на следующее занятие. Санитарная уборка лаборатории	Отчет письменный Репродуктивный
Итого:	135		

3 Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование тем лабораторных работ, перечень блюд и изделий	Кол-во часов	Номер рецептуры по сборнику
1.	Работа с нормативной и технической документацией по диетическому питанию, со сборником рецептов блюд, составление технико-технологических карт и схем приготовления диетических блюд. Расчет суточных продуктовых наборов для лечебно-профилактических учреждений	3	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
2.	Холодные блюда и закуски: – салат из свеклы, яблок с растительным маслом – икра морковная – рыбный паштет – сыр мясной – чай без сахара	3	40 62 73 79 651
3.	Супы: – суп молочный с овощами – суп-пюре из птицы – суп-крем из разных овощей – бульон с яичными хлопьями – чай без сахара	3	120 128 131 137 651
4.	Блюда из овощей: - суфле из картофеля и моркови со сметаной - пудинг из тыквы и яблок с творогом - капуста, тушенная в молочном соусе - котлеты капустные с соусом молочным - чай без сахара	3	188 195 216 651
5.	Блюда из круп, макаронных изделий: - клецки манные со сметаной - пудинг рисовый с яблоками - биточки пшеничные - лапшевник с творогом - чай без сахара	3	261 274 283 298 651
6.	Блюда из яиц, творога: - яичная кашка с овощами - омлет, фаршированный овощами - пудинг из творога (сваренный на пару) с соусом из кураги - зразы из творога с изюмом - чай без сахара	3	301 312 324 322 651
7.	Блюда из рыбы: – рыба, припущенная в молоке гарнир - каша овсяная протертая – биточки рыбные паровые картофель отварной с маслом растительным соус молочный	3	344 456 354 464 540

	– суфле рыбное (паровое) с маслом гарнир - картофель в молоке		368 466
	– кнели рыбные припущенные соус сметанный		369 550
	гарнир – капуста, тушенная с яблоками		486
	- чай без сахара		651
8.	Блюда из птицы и субпродуктов - котлеты из филе кур, фаршированное соусом молочным с яйцом припущенное с маслом гарнир – каша вязкая пшеничная - зразы из кур с омлетом и овощами паровые с маслом - суфле из кур с рисом с маслом гарнир – пюре из тыквы - кнели из кур с маслом гарнир – каша вязкая овсяная – чай без сахара	3	441 455 447 450 480 451 455 651
9.	Сладкие блюда и напитки: - кисель молочный густой - желе из апельсинов - пудинг сухарный - яблоки, фаршированные творогом - напиток яблочный - чай без сахара	3	615 617 643 649 674 651
Итого:		27	

*Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2013.-808 с.

4 Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий

Лабораторные работы по технологии и организации диетического питания предусмотрены учебным планом в 7 семестре. Занятия проводятся в специальной технологической лаборатории кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Лабораторные работы способствуют закреплению теоретических знаний студентов и овладению практических навыков в приготовлении диетических блюд, освоению особенностей технологии приготовления блюд в диетическом питании, оформления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Студенты проводят органолептический анализ блюд и изделий.

Лабораторные работы являются важным средством подготовки студентов к преддипломной практике и выполнению ВКР.

Основанием для проведения лабораторных занятий являются:

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

4.1 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.

4.2 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.

4.3 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, проводит тестирование, проверяет правильность решения задач, проверяет письменный отчет

4.4 Расчетно-аналитическая часть

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

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

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

4.5 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.

4.6 Органолептический анализ качества блюд и изделий

Дежурная бригада под руководством преподавателя проводит органолептический анализ качества блюд и изделий в соответствии с рекомендациями (Приложение 4).

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.

4.7 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, 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.

5 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. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. 2. 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.
Дополнительная литература	1. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие.- М.:ДеЛи плюс, 2013.- 431с. 2. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. /Под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:ДеЛи принт, 2012.-808 с. 3. Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава /Под ред.Тутельяна В.А.-ГЭОТАР-Медиа,2008.- 448 с. 4. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов

	питания.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с. 4. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнова. - М. : Рипол Классик, 2013. - 64 с. 5. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Рецепты диетических блюд, рекомендованных при холецистите / М.А. Смирнова. - М. : Рипол Классик, 2013. - 64 с.
--	---

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 и организация диетического питания

студента (ки) _____
курса _____ группы _____
Преподаватель _____

Пятигорск, 202_____

По теме _____

[illegible]

Студент _____
Оценка _____
Преподаватель _____

Органолептический анализ блюд и изделий

№ по сборнику рецептур	Наименование изделий	Требования к качеству					Обнаруженные дефекты	Средняя оценка
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консис- тенция		
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

вырабатываемое _____
и реализуемое _____**2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для изготовления _____
должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

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.

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.

Требования к сервировке стола для проведения дегустации блюд и изделий

Стол покрывают скатертью, которая должна свисать со всех сторон на 2,5см 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 2см 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 100мл 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.