



й лист методических
и указаний, методических
, методических указаний

Форма
Ф СО ПГУ 7.18.3/40

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова

Кафедра биотехнологии

*Русский вариант исправь, что красным, распечатай и запусти на подпись,
переведи на каз и тоже на подпись вместе с каз рабочей программой*

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ

по изучению дисциплины
«Технология продуктов общественного питания и специального назначения»

для студентов специальности 5В072700 - Технология продовольственных
продуктов

Павлодар

Форма
Ф СО ПГУ 7.18.3/41

Лист утверждения методических
рекомендаций и указаний, методических
рекомендаций, методических указаний

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
_____ Н.Э.Пфейфер
«___» _____ 2012 г.

Составитель: _____ доцент, канд. техн. наук Сарлыбаева Л.М.

Кафедра биотехнологии

Методические рекомендации и указания по изучению дисциплины

Технология продуктов общественного питания и специального назначения

для студентов специальности 5В072700 – Технология продовольственных
продуктов

Рекомендованы на заседании кафедры **«29» октября 2010г. Протокол № 3**

Заведующий кафедрой _____ **М.С. Омаров «29» октября 2010г.**

Одобрены учебно-методическим советом Агротехнологического факультета
«___» _____ 2010 г. Протокол № _

Председатель УМС _____ **М.Е. Жагипарова «___» _____ 2010 г.**

ОДОБРЕНО:

Начальник ОПиМОУП _____ **А.А. Варакута «___» _____ 2010 г.**

Одобрены учебно-методическим советом университета
«___» _____ 2010 г. Протокол № _

Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, особое внимание уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Работа с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий, отметьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попробуйте найти ответы на затруднительные вопросы, используя рекомендуемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации или лекции.

Регулярно отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Выполнение практических работ

Ознакомьтесь с графиком выполнения работ, методическими указаниями к выполнению работ. Перед практическим занятием изучите теорию вопроса, предполагаемого к изучению, выполните практические задания, подготовьте отчет и ответы на контрольные вопросы.

Для подготовки к защите практической работы следует проанализировать результаты, сопоставить их с теоретическими положениями или справочными данными, обобщить результаты работы в виде выводов по работе, подготовить ответы на вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практической работы.

Содержание дисциплины

Тема 1

Питательная ценность и технологический процесс обработки картофеля, приготовление полуфабрикатов. Питательная ценность, классификация, виды капустных, луковых, тыквенных, томатных и десертных овощей и зелени.

Контрольные вопросы

1. Виды, питательная ценность, классификация, капустных, луковых, тыквенных, томатных, десертных овощей и зелени.

2. Строение тканей плодов и овощей. Химический состав тканей плодов и овощей, их пищевая ценность. Структурные элементы тканей и особенности их химического состава.

3. Изменение технологических свойств полисахаридов (клетчатки, гемицеллюлозы, протопектина) в процессе кулинарной обработки растительных продуктов. Факторы, влияющие на интенсивность размягчения растительных продуктов при тепловой обработке.

4. Изменение цвета плодов и овощей с красно-фиолетовой и желто-оранжевой окраской. Изменение цвета плодов и овощей с зеленой и белой окраской. Роль процессов в управлении качеством продукции.

Тема 2

Питательная ценность, виды и состояния рыбы, поступающей на ПОП. Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Физико-химические изменения при механической обработке. Технологический процесс приготовления котлетной массы, полуфабрикатов из нее.

Контрольные вопросы

1. Обработка рыбы. Характеристика сырья, строение и состав мышечной ткани рыбы. Размораживание, вымачивание, разделка рыбы с костным скелетом. Особенности обработки отдельных видов рыб. Обработка и использование рыбных отходов.

2. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы.

3. Производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы.

Тема 3

Питательная ценность, виды и состояния мяса, поступающие на ПОП. Технологический процесс и схема механической обработки мяса, полуфабрикатов, физико-химические процессы, происходящие в мясе при механической обработке. Разделка баранины по-казахски. Питательная ценность субпродуктов. Особенности обработки туш диких животных.

Контрольные вопросы

1. Обработка мяса. Характеристика сырья. Технологическая схема механической обработки мяса.

2.Производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных мелкокусковых).

3.Производство полуфабрикатов из баранины (крупнокусковых, порционных мелкокусковых).

4.Производство полуфабрикатов из свинины (крупнокусковых, порционных мелкокусковых).

5. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша.

6. Производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

Тема 4

Питательная ценность, виды и состояния птицы, дичи и кролика, поступающие на ПОП. Технологический процесс и схема механической обработки птицы, дичи и кролика. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Контрольные вопросы

1.Производство полуфабрикатов из с/х птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.

2.Производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика.

Тема 5

Технологический процесс приготовления супов. Питательная ценность и классификация супов. Технологический процесс варки бульонов. Отличительные особенности приготовления борщей, щей, солянок, супа-пюре, прозрачных супов, холодных и молочных супов.

Контрольные вопросы

1.Бульоны для заправочных супов. Концентрированные бульоны.

2.Борщи. Щи. Рассольники. Солянки. Технологическая схема производства.

3.Холодные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы. Гарниры к прозрачным супам. Технологическая схема производства.

4.Супы с овощами и картофельные. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой, бобовыми. Технологическая схема производства.

5.Супы молочные. Супы сладкие. Технологическая схема производства.

Тема 6

Технологический процесс приготовления соусов. Питательная ценность и классификация соусов. Пассеровки и бульоны для соусов. Классификация и ассортимент соусов.

Контрольные вопросы

1.Соусы. Значение в питании. Классификация соусов (привести схему). Характеристика сырья и полуфабрикатов. Технологическая схема.

2. Соус красный основной. Технологическая схема производства. Физико-химическое обоснование технологии красного основного соуса.

3. Соус белый основной на мясном бульоне. Технологическая схема производства. Физико-химическое обоснование технологии белого основного соуса, рецептуры производных.

Тема 7

Технологический процесс приготовления блюд и гарниров в ассортименте из овощей и грибов. Питательная ценность и классификация блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к расчету блюд и гарниров из овощей и грибов.

Контрольные вопросы

1. Технология блюд из отварных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.

2. Технология блюд из припущенных и тушеных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.

3. Технология блюд и гарниров из жареных овощей. Характеристика физико-химических процессов при пассеровании и жарке.

4. Технология блюд из запеченных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при пассеровании и жарке.

Тема 8

Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Питательная ценность и классификация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.

Контрольные вопросы

1. Технология блюд и гарниров из круп. Характеристика физико-химических процессов происходящих при механической и тепловой кулинарной обработке.

2. Технология блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Характеристика физико-химических процессов при механической и тепловой обработке. Ассортимент, рецептуры.

Тема 9

Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Питательная ценность и классификация блюд из рыбы и морепродуктов. Блюда из котлетной массы рыбы, ассортимент, гарниры и соусы к ним.

Контрольные вопросы

1. Технология блюд из отварной и припущенной рыбе. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры.

2. Технология блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры, особенности технологии.

3.Технология блюд из тушеной и запеченной рыбы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры.

4.Технология блюд из нерыбных продуктов моря. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры.

Тема 10

Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясопродуктов в ассортименте. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Питательная ценность и классификация блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных. Особенности и ассортимент мясных блюд кухни народов Казахстана.

Контрольные вопросы

1.Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Технология блюд из жареного мяса говядины. Характеристика физико-химических процессов.

2.Технология блюд из жареного мяса свинины. Технология блюд из жареного мяса баранины. Характеристика физико-химических процессов.

3.Технология блюд из тушеного мяса (крупным и порционным куском). Технология блюд из тушеного мяса (мелким куском).

4.Технология блюд из запеченного мяса. Технология блюд из рубленого мяса.

5.Технология блюд из субпродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры.

Тема 11

Технологический процесс приготовления блюд из птицы, дичи и кролика. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Питательная ценность и классификация блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных птицы, дичи и кролика. Особенности приготовления блюд из мяса дичи.

Контрольные вопросы

1.Технология блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы, дичи, кролика. Характеристика физико-химических процессов.

2.Технология блюд из жареной птицы, дичи и кролика.

3.Технология блюд из рубленой птицы, дичи, кролика. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры.

Тема 12

Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Питательная ценность и классификация блюд из яиц и творога. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Блюда из яиц в разных национальных кухнях (драчена, пудинги, вареники, сырники).

Контрольные вопросы

1.Технология закусок и горячих блюд из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке.

2.Технология блюд из творога. Значение в питании. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры.

Тема 13

Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, рыбы и рыбной гастрономии, овощей, грибов, яиц; салаты, винегреты, и бутерброды в ассортименте. Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам, мясному и рыбному желе. Ассортимент холодных блюд и закусок из морепродуктов и раков.

Контрольные вопросы

1.Технология бутербродов и закусок из хлеба. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры.

2.Технология салатов и винегретов. Технология производства салатов и винегретов в охлажденном виде. Ассортимент, рецептуры.

3.Технология холодных закусок из мяса, мясных продуктов. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры.

4.Технология холодных закусок из рыбы. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры.

5.Технология закусок из овощей и грибов. Технология горячих закусок и бутербродов.

6.Технология закусок из нерыбного водного сырья. Технология банкетных закусок. Приемы оформления закусок для банкетов.

Тема 14

Технологический процесс приготовления сладких блюд в ассортименте. Технологические свойства компонентов сладких блюд. Значение сладких блюд, классификация. Применение пищевых красителей, быстрозамороженных десертных полуфабрикатов.

Контрольные вопросы

1.Технология холодных сладких блюд из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Компоты и фрукты в сиропе.

2.Технология железированных сладких блюд: киселей. Технологические свойства железирующих веществ.

3.Технология железированных сладких блюд: желе, муссов, кремов, самбуков. Характеристика железирующих веществ.

4.Технология горячих сладких блюд и сладких соусов. Ассортимент, рецептуры.

Тема 15

Горячие и холодные безалкогольные напитки. Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао, шоколада, молочных напитков, прохладительных напитков, круассонов и безалкогольных коктейлей.

Контрольные вопросы

1.Технология производства горячих напитков: чая, кофе, какао. Значение в питании. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству.

Тема 16

Технологический процесс приготовления различных видов теста и кулинарных кондитерских изделий из них в ассортименте. Физико-химические процессы, происходящие в тесте при их тепловой обработке. Питательная ценность мучных изделий и классификация теста. Мучные изделия кухни народов Казахстана.

Контрольные вопросы

1.Технологическая схема безопасного способа производства дрожжевого теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечных изделий из него. Технологическая схема опарного способа производства дрожжевого теста.

2.Технологическая схема производства дрожжевого слоеного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления.

3.Технологическая схема производства пресного теста (жидкого и крутого). Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления.

4.Технологическая схема производства песочного и пресного сдобного теста. Технологическая схема производства пресного слоеного теста.

5.Технологическая схема производства заварного теста. Технологическая схема производства бисквитного теста. Технологическая схема производства белково-воздушного и мендально-орехового теста.

6.Технология отделочных полуфабрикатов (кремов, помад, сиропов и др.) для мучных кондитерских изделий. Производство фаршей для мучных кулинарных изделий.

Тема 17

Принципы диетического питания. Требования, предъявляемые к сырью и приготовлению блюд в диетическом питании. Специальные кулинарные приемы. Характеристика диет. Калорийность рациона. Расчет калорийности блюд.

Контрольные вопросы

1.Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 1. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 2. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 5. Основные принципы лечебного питания, виды щажения. Ассортимент блюд, рецептуры.

2.Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 7,10. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 9. Ассортимент блюд, рецептуры.

3.Особенности технологии приготовления блюд для школьников. Особенности питания школьников. Ассортимент блюд школьных столовых. Правила составления меню.

Тема 18

Нормативно – техническая документация, ГОСТы. Взаимозаменяемость сырья. Технохимический контроль сырья и продукции. Составление калькуляционных карточек.

Контрольные вопросы

1. Особенности составления меню для коммерческой сети предприятий питания. Общие принципы составления меню. Составление меню ресторана, кафе, муниципальной столовой, специализированных предприятий общественного питания.

2. Особенности составления меню для социальной сети предприятий питания.

3. Составление меню столовых при промышленных предприятиях, при учебных заведениях, общеобразовательных школах и в системе профессионально-технического образования.

Перечень и содержание практических занятий

№ п/п	Наименование тем	Содержание	Вид контроля	Срок и выполнения (нед)	Количество часов
1	2	3	4	5	6
1	Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов	Первичная обработка овощей. Стадии первичной обработки овощей. Форма их нарезки и использование при приготовлении блюд. Процент отходов при обработке овощей и плодов. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	1	1
2	Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	Первичная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Процент отходов и их рациональное использование. Технологическая схема обработки рыбы. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	2	1
3	Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов из мяса	Первичная обработка мяса. Технологическая схема обработки и разделки говядины и баранины. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	3	1
4	Технологические процессы механической обработки и производство полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.	Первичная обработка птицы, дичи, кролика. Технологическая схема обработки птицы. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	4	1
5	Технологический процесс приготовления супов	Технологическая схема приготовления заправочных супов. Последовательность закладки продуктов. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	5	1
6	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Нормы жидкости, выход каш различной консистенции. Составление технологической карты. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	6	1
7	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Технологическая схема приготовления рыбных блюд из котлетной и кнельной массы, приготовления блюд из морепродуктов. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	7	1
8	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов	Блюда из мяса и субпродуктов. Приёмы, ускоряющие тепловую обработку	Оформление в тетради,	8	1

	мясопродуктов	ку: отбивание, рыхление, маринование, использование ферментов. Технологическая схема. Решение задач.	защита		
9	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога	Температурный режим и время тепловой обработки блюд из яиц. Технология приготовления блюд из творога. Технологическая схема. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	9	1
10	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	Технологическая схема приготовления холодных блюд и закусок. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	10	1
11	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий	Технология приготовления изделий из разных видов теста. Технологические схемы. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	11	1
12	Нормативно – техническая документация, ГОСТы. Взаимозаменяемость сырья. Технохимический контроль сырья и продукции	Составление сырьевой ведомости. Составление калькуляционных карточек. Решение задач.	Оформление в тетради, защита	12, 13 14 15	4

Содержание самостоятельной работы студента

№	Вид СРС	Форма отчётности	Вид контроля	Объём в часах
1	Подготовка к лекционным занятиям		Участие на занятии	15
2	Подготовка к практическим занятиям (изучение материала по теме занятия, решение задач и др.)	Рабочая тетрадь	Участие на занятии	15
3	Подготовка к лабораторным занятиям (изучение материала по теме занятия)	Рабочая тетрадь	Участие на занятии	15
4	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект (и другое)	Коллоквиум (и другие)	15
5	Подготовка к контрольным мероприятиям		РК 1, РК 2 коллоквиум	30
Всего:				90

Перечень тем, вынесенных на самостоятельное изучение студентами

Тема 1. Общественное питание в условиях новых экономических отношений. Предмет и задачи курса, его содержание, связь с другими дисциплинами и значение в подготовке инженера-технолога общественного питания для организации работы в условиях возрастающей конкуренции.

Тема 2. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания. Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания.

Тема 3. Технологические принципы производства продукции общественного питания. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов. Технологическое обеспечение качества продукции. Технологические свойства продуктов. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции.

Тема 4. Технологический процесс. Основные способы и приёмы кулинарной обработки сырья. Механическая обработка сырья: сортирование, очистка, измельчение, формование. Гидромеханическая обработка: промывание, замачивание. Химическая обработка: сульфитация, разрыхление с помощью органических кислот и ферментов. Биохимическая обработка: маринование, ферментирование мяса.

Тема 5. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Размягчение овощей и плодов, изменение массы, цвета овощей и плодов. Изменение витаминов в овощах и плодах. Изменения физико-механических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при тепловой кулинарной обработке. Изменения состава, витаминов и пищевой ценности мяса и мясных продуктов. Изменение при тепловой обработке сельскохозяйственной птицы, кролика, пернатой дичи, рыбы, нерыбного водного сырья.

Тема 6. Особенности технологии приготовления блюд для школьников. Производство мучных изделий. Производство полуфабрикатов. Классификация и ассортимент мучных изделий. Полуфабрикаты из муки (тесто). Характеристика основного сырья. Производство мучных блюд, мучных кулинарных и сдобных хлебобулочных изделий. Производство мучных кондитерских изделий. Ассортимент, виды теста. Приготовление отделочных полуфабрикатов.

Тема 7. Контроль качества продукции общественного питания.

Организация контроля качества продукции на предприятиях питания всех типов и форм собственности. Лабораторный контроль. Физико-химические методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Список литературы

Основной

1. Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. и др. Технология продукции общественного питания. В 2 томах. Том 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. – М.: Мир, 2003. – 351с.

2. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: новое издание, 2002. – 487с.

3. Сарлыбаева Л.М., Малдыбаева М.Н. Технология продуктов общественного питания. Павлодар, 2005. – 94с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М: Дело и сервис, 2002.

Дополнительной

5. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). – М.: Издательский дом «Дашков и К», 2000. – 427с.

6. Справочник руководителя предприятия общественного питания./А.П.Антонова, Г.С.Фонарева С.Л.Ахиба и др. – М.: Минторг РФ, 2000. – 664с.