

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**по учебной дисциплине
ОП.11 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

**для студентов специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Председатель 
И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Составитель:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им Г.И. Носова» МпКМ. А. Ильина

Методические указания по выполнению лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины Оп.11/Диетическое питание.

Содержание лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение.....	4
2 Методические указания.....	7
Лабораторная работа №1.....	7
Лабораторная работа №2.....	8
Лабораторная работа №3.....	10
Лабораторная работа №4.....	11
Лабораторная работа №5.....	13
Лабораторная работа №6.....	14
Лабораторная работа №7.....	16
Лабораторная работа №8.....	17

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют лабораторные работы.

Состав и содержание лабораторных работ направлены на реализацию действующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений.

В соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.11 Диетическое питание в производстве предусмотрено проведение лабораторных работ.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления диетических (лечебных) блюд;
- принимать организационные решения по процессам приготовления диетических (лечебных) блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении диетических (лечебных) блюд;
- выбирать различные способы и приемы приготовления диетических (лечебных) блюд;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении диетических (лечебных) блюд;
- оценивать качество и безопасность готовых диетических (лечебных) блюд.

Содержание лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

И овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

А также формированию **общих компетенций:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнение обучающимися лабораторных работ по учебной дисциплине ОП.11 Диетическое питание направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарных курсов;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

- приобретение навыков работы с различными приборами, аппаратурой, установками и другими техническими средствами для проведения опытов;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Лабораторные работы проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 2.1 Супы и соусы Лабораторная работа № 1

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества супов и соусов в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить супы для лечебного и лечебно-профилактического питания;
- правильно оформлять и реализовывать супы и соусы.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание
3. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4. Нормативно-технические документы
5. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Провести оценку качества сырья;
4. Приготовить блюда (супы и соусы);
5. Провести бракераж.

Ход работы:

1. Разделится на бригады.

2. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически).
3. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя супы.
5. Оформить и подать
6. Сравнить требования к качеству готовых супов с технологической картой.

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.2 Холодные блюда и закуски

Лабораторная работа № 2

Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества холодных блюд и закусок в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив занятие, Вы будете:

уметь:

- организовывать рабочее место по приготовлению холодных блюд;
- готовить блюда;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции.

Материальное обеспечение:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы.

Задание:

1. Составить технологическую документацию (ТК)
2. Приготовить и подать холодные блюда в соответствии с рецептурой.
3. Провести оценку качества.
4. Заполнить таблицу требования к качеству готовых блюд и изделий

Порядок выполнения занятия:

1. Организовать рабочее место.
2. Соблюдать технику безопасности, санитарные нормы.
3. Соблюдение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
4. Производить тепловую обработку продуктов с соблюдением норм и правил.
5. Доведение до вкуса готовых блюд.
6. Подготовка к отпуску блюд.
7. Оценка качества готовых блюд.
8. Заполнить таблицу требования к качеству готовых изделий

Таблица № 1 Требования к качеству готовых блюд

Внешний вид	Цвет	Аромат, запах	Вкус	Консистенция	Оценка

Форма представления результата:

Готовые блюда

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.3 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий

Лабораторная работа № 3

Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества овощных блюд и гарниров, блюд из круп бобовых и макаронных изделий в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание
3. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4. Нормативно-технические документы
5. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически)
7. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
8. Приготовить под руководством преподавателя блюда.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.4Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Лабораторная работа №4

Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить блюда из рыбы и нерыбного водного сырья;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание
3. CD диски по дисциплине (Тема 3.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья)
4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Нормативно-технические документы
6. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать из рыбы.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

1. Разделится на бригады.
2. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически)
3. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя блюда.
5. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.5 Блюда из мяса и домашней птицы

Лабораторная работа № 5

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества блюд из мяса и домашней птицы в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание
3. CD диски по дисциплине (Тема 3.6 Блюда из мяса и птицы);
4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Нормативно-технические документы
6. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

1. Разделится на бригады.
2. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически)
3. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя блюда.
5. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.6 Блюда из яиц и творога

Лабораторная работа № 6

Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества блюд из яиц и творога в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание
3. CD диски по дисциплине (Блюда из яиц и творога);
4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Нормативно-технические документы
6. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

1. Разделится на бригады.
2. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически)
3. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя блюда.
5. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

ответов)		
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Тема 2.7 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция
Диетические блюда специального назначения

Лабораторная работа № 7

Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества сладких блюд и напитков в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сладкие блюда и напитки;
- правильно оформлять и реализовывать сладкие блюда и напитки.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание
3. CD диски по дисциплине (Сладкие блюда и напитки);
4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Нормативно-технические документы
6. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Разделится на бригады.
2. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически)
3. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя блюда.

5. Оформить и подать

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье.
7. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
8. Приготовить блюда под руководством преподавателя.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных сладких блюда напитков, проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Лабораторная работа № 8

Приготовление кондитерских изделий для диетического и лечебно-профилактического питания

Цель: приобретение навыков оценки качества и расчета сырья, подбора оборудования и инвентаря, приготовления, оформления и подачи, оценки качества кондитерских изделий в лечебном и лечебно-профилактическом питании

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить кондитерские изделия
- правильно оформлять и реализовывать кондитерские изделия

Материальное обеспечение:

3. Методические указания для лабораторных занятий;
4. Конспекты лекций по дисциплине: Диетическое питание

3. CD диски по дисциплине (кондитерские изделия);
4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Нормативно-технические документы
6. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить изделия оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

10. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
11. Составить технологические карты на изделия;
12. Приготовить изделия;
13. Провести бракераж.

Ход работы:

1. Разделится на бригады.
2. Получить сырье. Провести оценку качества сырья (органолептически)
3. Повторить технологию приготовления блюд по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя блюда.
5. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных кондитерских изделий, проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

