

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, 2017

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Председатель 
И.В. Авдюшина
Протокол №7 от 14.03.2017 г.

Методической комиссией МпК
протокол №4 от 23.03.2017 г.

Составитель:

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

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

Содержание лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по 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:**

ОК 1. 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 обучающихся лабораторных работ по учебной дисциплине ОП.11Диетическое 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	Качественная оценка индивидуальных
---------	------------------------------------

результативности (правильных ответов)	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 2.4 Блюда 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	Качественная оценка индивидуальных
---------	------------------------------------

результативности (правильных ответов)	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 2.6Блюда 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 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 2.7 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