

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 25.01.2021 18:12:57

Уникальный программный ключ:

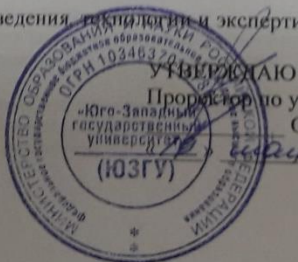
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

1

## МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Юго-Западный государственный университет»  
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, экспертизы и экспертизы товаров



Проректор по учебной работе  
О.Г. Локтионова  
2017 г.

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Методические указания по выполнению самостоятельной работы  
для студентов очной и заочной форм обучения

Курск 2017

2

УДК 620.2

Составитель Э.А. Пьяникова

Рецензент

Кандидат биологических наук, доцент А.Г. Беляев

**Технология приготовления пищи:** методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов очной и заочной форм обучения /Юго-Зап. гос. ун-т; сост. Э.А. Пьяникова. Курск, 2017. 29с.: Библиогр.: с.29.

Приводятся общие сведения и характеристика самостоятельной работы, компетентный подход при проведении самостоятельной работы, структура самостоятельной работы, методические рекомендации по изучению курса и выполнения заданий самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций, реализация графика самостоятельной работы, рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» очной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать 05.17. Формат 60х84 1/16.  
Усл.печ.л. 1,68. Уч.- изд. л. 1,5. Тираж 50 экз. Заказ 160. Бесплатно.  
Юго-Западный государственный университет.  
305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Общие сведения	5
Общая характеристика самостоятельной работы	5
Компетентный подход при проведении самостоятельной работы	6
Структура самостоятельной работы	8
Методические рекомендации по изучению теоретического курса	9
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	22
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	22
Реализация графика самостоятельной работы	28
Список рекомендательной литературы	29

## ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Технология приготовления пищи» является дисциплиной базовой части учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», и дисциплиной вариативной части обязательных дисциплин учебного плана направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Целью изучения дисциплины «Технология приготовления пищи» является усвоение теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, по рациональным способам обработки пищевых продуктов на всех этапах технологического процесса от первичной обработки сырья до получения готовых к употреблению блюд.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с ассортиментом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;

- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;

- научить практическим навыкам и умениям по рациональным способам обработки пищевых продуктов на всех этапах технологического процесса от первичной обработки сырья до получения готовых к употреблению блюд;

- привить навыки составления технологической документации.

## **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

В методических указаниях даны структура, задания и методика реализации всех видов самостоятельных работ, в соответствии с рабочей программой, методика применения балльно-рейтинговой системы, методики проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа студентов играет едва ли не важнейшую роль в образовательном процессе. Это связано с задачами высшего образования, направленными на формирование творческих личностей, способных, в условиях сокращения доли аудиторных занятий, к самоорганизации, саморазвитию и успешному освоению программ профессионального образования.

Самостоятельная работа студентов рассматривается и как форма организации, и как метод, и как средство обучения, и как вид учебной деятельности. Самостоятельная работа способствует формированию таких важных черт личности, как самостоятельность, познавательная активность и творческое отношение к труду.

Данные методические указания содержат рекомендации по изучению курса «Технология приготовления пищи», прохождению практические работ, предусматривают самостоятельную проработку ряда тем, написание курсовой работы и выполнение творческих задач, опирающихся на самостоятельное углубленное изучение материала.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Учебной программой дисциплины предусмотрено 50% объема времени изучения материала на самостоятельную работу студентов. Данный вид работы является обязательным для выполнения. При самостоятельном выполнении различных видов заданий студент учится принимать самостоятельно решения, разбирать и изучать новый материал, работать с периодической литературой.

Программой предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

1. Самостоятельное изучение теоретического курса.
2. Подготовка реферата или презентации.

По каждому виду работы студент должен выполнить задания, приведенные в данных методических указаниях и согласованные с преподавателем.

Выполненные задания оформляются в соответствии с требованиями оформления студенческих текстовых документов и сдаются преподавателю в соответствии с графиком самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов по освоению курса «Технология приготовления пищи» предусматривает выполнение ряда задач, направленных на самоорганизацию учебной работы в образовательной

деятельности. Эффективность самостоятельной работы будет определяться качеством полученных студентами знаний и реализацией ими основной цели образовательной деятельности – приобретение устойчивых знаний по изучаемой дисциплине. Основная цель самостоятельной работы студентов состоит в укреплении и расширении знаний и умений, получаемых студентами на традиционных формах занятий.

Самостоятельная работа студентов требует умения планировать свою работу, четко ставить систему задач, вычленять среди них главное, умело избирать способы наиболее быстрого экономного решения поставленных задач.

Самостоятельная работа студентов реализуется в процессе прохождения практических занятий, в специализированной аудитории, столовой ЮЗГУ с преподавателем и вне стен вуза – дома, в библиотеке, в сети Интернет, на базовой кафедре «Технология продукции и организация общественного питания» при ООО «Соловьиная роща».

Контроль за выполнением самостоятельной работы включает в себя опрос, проверку домашнего задания, оценку работы студента на занятии в баллах и включение его в рейтинговую систему оценивания результатов учебной деятельности.

Эффективность самостоятельной работы студентов находится в прямой зависимости от методики ее организации. Самостоятельная работа должна стать органическим продолжением работы на занятиях и идти по пути постепенного ее усложнения.

## **КОМПЕТЕНТНЫЙ ПОДХОД ПРИ ПРОВЕДЕНИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Обучающиеся должны **знать:**

- структуру самосознания, его роль в жизнедеятельности личности;
- виды самооценки, уровни притязаний, их влияния на результат образовательной, профессиональной деятельности.
- этапы профессионального становления личности;
- этапы, механизмы и трудности социальной адаптации;
- особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин;
- технологию производства продукции организации;
- требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.
- нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъюктуру потребительского рынка;
- основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;

- физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;

- рабочие специальности;
- порядок обслуживания технологической оснастки;
- технологию производства продукции организации, требования точности технологической оснастки.

**уметь:**

- самостоятельно оценивать роль новых знаний, навыков и компетенций в образовательной, профессиональной деятельности;

- самостоятельно оценивать необходимость и возможность социальной, профессиональной адаптации, мобильности в современном обществе.

- планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов анализа, оценивать и прогнозировать последствия своей социальной и профессиональной деятельности.

- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

- анализировать нормативные документы;

- анализировать техническую документацию;

- определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции.

- проводить стандартные испытания для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- разрабатывать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;

- формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;

- анализировать научно-техническую информацию;

- выполнять работы по рабочим специальностям;

- применять оборудование, необходимое для изготовления продуктов;

- применять измерительное оборудование, необходимое для проведения испытаний.

**владеть:**

- навыками познавательной и учебной деятельности, навыками разрешения проблем.

- навыками поиска методов решения практических задач, применению различных методов познания.

- формами и методами самообучения и самоконтроля;

- навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья

для освоения профильных технологических дисциплин;

- навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка;
- навыками проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- нормативной и технологической документацией с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- владеть навыками работы по рабочим специальностям.

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).

## **СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Учебным планом и графиком учебного процесса дисциплины «Технология приготовления пищи» предусмотрено прохождение теоретического курса, выполнение практических работ, подготовка и сдача курсовой работы, а также подготовка презентации. В этой связи необходимы особые и индивидуальные подходы к изучению разделов курса.

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на кафедре товароведения, технологии и экспертизы товаров имеются учебные пособия, методические рекомендации по практическим работам, тесты различных видов, статьи из научных и научно-методических изданий, электронные версии тестовых заданий.

В настоящих рекомендациях приводятся основные требования по выполнению студентами самостоятельной работы, которые сведены в единую структуру. Первая часть рекомендаций посвящена изучению курса и включает в себя следующие позиции: содержание раздела, практические рекомендации по изучению данной темы, вопросы для самоконтроля или творческие задания, которые позволят студенту самостоятельно оценить уровень усвоения изучаемого раздела данного курса.

Вторая часть включает в себя методику реализации самостоятельной работы при подготовке реферата и необходимые для этого информационные источники.

Важной составной частью самостоятельной работы студентов является литература, которая предлагается как в виде рекомендуемого перечня.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ КУРСА

Самостоятельное изучение вопросов курса студентами должно осуществляться по учебникам, учебным пособиям, сборникам рецептов, кулинарным книгам, методическим и раздаточным материалам, подготовленным преподавателем для текущей подготовки к учебным занятиям, по утвержденным меню и другим материалам в периодической и научной литературе, в Интернете.

Самостоятельная работа студентов является важной составляющей курса «Технология приготовления пищи».

Из общей трудоемкости дисциплины для очной формы обучения – 612 часов (14 з.е.) на самостоятельную работу приходится – 288 часов (8 з.е.), для заочной – 556 часов.

### Темы для самостоятельной работы студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
<b>Первый семестр</b>				
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	6 неделя	36	60
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	12 неделя	36	60
3	Процессы, происходящие при тепловой обработки	18 неделя	36	64
	Итого		108 часов	184 часов
<b>Второй семестр</b>				
4	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.	12 неделя	72	100
5	Технологические приемы приготовления соусов	18 неделя	36	84
	Итого		108 часов	184 часов
<b>Третий семестр</b>				
6	Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	4 неделя	9	22
7	Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	8 неделя	9	28
8	Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	12 неделя	9	24
9	Холодные блюда и закуски	18 неделя	9	20
	Итого		36 часов	94 часов



Четвертый семестр				
10	Сладкие блюда	6 неделя	12	24
11	Блюда для диетического питания	12 неделя	12	20
12	Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста	18 неделя	12	50
	Итого		36 часов	94 часов
Итого			288	556

За время, отведенное на самостоятельную работу, необходимо подготовить реферат или сообщение по одной из тем, предложенных преподавателем.

### Тема №1

#### Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

**Цель работы:** изучить основные понятия и определения, используемые в технологии продуктов общественного питания.

#### Вопросы для самоконтроля

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции, основные понятия, технологические принципы производства кулинарной продукции.

2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, классификация способов кулинарной обработки:

- механические;
- гидромеханические;
- массообменные;
- химические;
- биохимические;
- микробиологические;
- термические;
- тепловая обработка продуктов.

3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

4. Процессы формирующие качество продукции общественного питания:

- диффузия;
- осмос;
- набухание;
- адгезия;
- термомассоперенос;
- изменение белков;
- изменение углеводов;
- изменение жиров;

- изменение вкуса, аромата и массы продукта.

## **Тема №2**

### **Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов**

**Цель работы:** изучить технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Технологические свойства овощей
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Использование переработанных овощей
4. Обработка рыбного и нерыбного водного сырья
5. Обработка мяса, характеристика
6. Спрос и состав мышечной ткани мяса
7. Схема механической обработки мяса
8. Разделка мяса
9. Ассортимент мяса
10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

## **Тема №3**

### **Процессы, происходящие при тепловой обработки**

**Цель работы:** изучить процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработки.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Влияние температуры на растворимость белков на примере мяса, рыбы, муки.
2. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы, влияние тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ.
3. Накопление рецитирующих сахаров при тепловой кулинарной обработке овощей.
4. Клейстерелизация картофельного крахмала.
5. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей, фруктов и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С.
6. Микроскопия препаратов мышечной ткани из разных частей туши.
7. Сравнение органолептических показателей и состава мясного и косяного бульонов.
8. Влияние некоторых факторов на появление аномальной окраски мяса при тепловой кулинарной обработки.

9. Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки.
10. Механическая кулинарная обработка овощей.
11. Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

### **Контрольные вопросы**

1. Опишите основные классы белков.
2. Дайте характеристику свойствам пищевых белков.
3. Опишите методы определения степени растворимости белков.
4. Каково влияние температуры на белки мяса, рыбы, муки, яиц?
5. Какое влияние оказывают дополнительные ингредиенты на состав и свойства белков?
6. На примере каких блюд можно увидеть изменение белков после тепловой кулинарной обработки?
7. Что такое рефрактометр и каковы правила работы с ним?
8. Что такое вискозиметр и каковы правила работы с ним?
9. Что такое колориметр и каковы правила работы на нем?
10. Дайте характеристику классу углеводов.
11. Опишите химическое строение сахарозы.
12. Какие химические превращения сахарозы Вы знаете?
13. Чем ферментный гидролиз сахарозы отличается от химического?
14. Что такое компот? Каковы методы его приготовления?
15. Опишите методы определения сахаров.
16. Приведите примеры блюд, в ходе приготовления которых наблюдается гидролиз сахарозы.
17. Дайте характеристику растворимым веществам овощей.
18. Какими веществами обусловлена окраска свеклы?
19. Дайте характеристику строения клетки пищевых продуктов.
20. Каково влияние кулинарной обработки на клетки пищевых продуктов?
21. Опишите сущность метода микроскопирования пищевых продуктов.
22. Приведите примеры блюд с овощами, в ходе приготовления которых изменяется механическая прочность тканей.
23. Что такое пенетрация и пенетрометр?
24. Какова взаимосвязь между временем кулинарной обработки и механической прочностью тканей овощей?
25. Что такое редуцирующие сахара?
26. Какое влияние оказывает тепловая обработка на содержание сахаров в овощах?
27. Какое влияние имеет pH на содержание сахаров в овощах?
28. Опишите методику определения редуцирующих сахаров.
29. Опишите строение крахмала.

30. Какое пищевое сырье является источником получения крахмала?
31. Что такое клейстеризация крахмала?
32. Приведите примеры блюд, в производстве которых происходит процесс клейстеризации крахмала.
33. Как пищевые добавки влияют на процесс клейстеризации крахмала?
34. Что такое сухой нагрев крахмала?
35. Опишите строение витамина С.
36. Какие пищевые продукты содержат витамин С в большом количестве?
37. Что происходит с витамином С при кулинарной обработке?
38. Что происходит с витамином С при хранении исходного пищевого сырья и готовых продуктов?
39. Опишите методику определения витамина С в пищевых продуктах.
40. Какие методы для сохранения количества витамина С в пищевых продуктах Вы можете предложить?
41. Опишите строение туши мяса.
42. Что такое мышечные волокна?
43. Что такое соединительнотканые прослойки?
44. Как тепловая обработка изменяет строение мышечной ткани?
45. Что такое коллаген?
46. Что такое глютин?
47. Дайте характеристику свекле как исходному сырью пищевых производств.
48. Опишите пигменты свеклы.
49. Как пигменты свеклы изменяются при кулинарной обработке?
50. Как пигменты свеклы изменяются при хранении?
51. В производстве каких блюд наблюдается процесс изменения пигментов свеклы? Приведите примеры. Дайте рекомендации по сохранению окраски свеклы.

#### **Темы №4**

#### **Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы**

**Цель работы:** изучить теоретические приемы технологии приготовления кулинарной продукции, супов различных видов.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Значение супов в питании.

2. Бульоны.
3. Заправочные супы.
4. Супы-пюре.
5. Супы прозрачные.
6. Гарниры к бульонам.
7. Холодные супы.
8. Супы из полуфабрикатов.
9. Технология приготовления супов.
10. Требования к качеству и хранению супов.

### **Контрольные вопросы**

1. Какова методика приготовления мясного бульона?
2. Какова методика приготовления костного бульона?
3. Что такое коллаген?
4. Что такое глютин?
5. Какие изменения происходят с белками в процессе варки?
6. Какие изменения происходят с жирами в процессе варки?
7. Какие параметры режима варки Вы знаете?
8. В производстве каких блюд Вы сталкиваетесь с варкой бульонов?
9. Наличием каких соединений обусловлен цвет мяса?
10. Какие процессы сопровождают изменение цвета мяса при кулинарной обработке?
11. Что такое аномальный цвет мяса?
12. Какова методика определения цвета мяса?
13. Наличие каких веществ влияет на цвет мяса?
14. Дайте характеристику готовых продуктов из мяса с точки зрения цвета.
15. Дайте характеристику химического состава соединений, входящих в состав масел.
16. Каково различие химического состава растительных масел и животных жиров?
17. Опишите физические свойства разных групп масел.
18. Дайте описание процесса окисления масел.
19. Какие методы анализа используются для определения качества масел?
20. Какие масла являются более устойчивыми к процессам окисления?
21. Охарактеризуйте методы снижения степени окисленности масел.
22. Какие виды масел рекомендуется использовать для каких групп продуктов общественного питания?
23. Опишите физическое строение овощей.
24. Опишите химический состав разных групп овощей.

25. Какие кулинарные методы используются для приготовления овощей?

26. Охарактеризуйте отходы, образующиеся при приготовлении овощей.

27. Что такое пассеровка овощей?

28. Какова классификация супов?

29. Как приготовить суповой бульон?

30. Что такое заправочные супы?

31. Какова технология приготовления гренков?

32. В чем особенности приготовления супов из кур?

33. Какова технология приготовления лапши для супа?

34. Каковы положительные качества супа-пюре?

35. В чем особенности приготовления супов-пюре?

36. Какова технология приготовления прозрачного бульона?

Какие продукты могут использоваться в качестве гарниров к бульонам?

## **Тема №5**

### **Технологические приемы приготовления соусов**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления соусов.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Значение соусов в питании, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
2. Технология приготовления соусов:
  - 2.1 Мясные соусы
  - 2.2 Основной белый соус и его производные
  - 2.3 Рыбные соусы
  - 2.4 Грибные соусы
  - 2.5 Молочные соусы
  - 2.6 Сметанные соусы
  - 2.7 Яично-масленные соусы
  - 2.8 Соусы на растительном масле.
  - 2.9 Соусы на уксусе.
  - 2.10 Масляные соусы.
  - 2.11 Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

### **Контрольные вопросы**

1. Опишите классификацию соусов.
2. Какие компоненты входят в состав соусов?
3. Какую роль играют кости животных в приготовлении соусов?

4. Чем костный бульон отличается от мясного?
5. Какие компоненты дополнительно вводят в состав соусов?

### **Тема №6**

#### **Технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Значение овощных блюд в питании.
2. Вареные и припущенные овощи и грибы.
3. Жаренные овощи.
4. Тушеные и запечённые овощи.
5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

#### **Контрольные вопросы**

1. Охарактеризуйте приемы приготовления овощей.
2. Чем отличаются отварные и припущенные овощи?
3. Как приготовить молочный и сметанный соус?
4. Как различается химический состав отварных и жареных овощей?
5. Какова рецептура и технология приготовления рагу из овощей?
6. Какие полезные вещества содержат крупы?
7. Чем отличаются итальянские и российские макароны?

### **Тема №7**

#### **Технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Значение мясных блюд в питании.
2. Механическая кулинарная обработка мяса крупного рогатого скота и мелкого.
3. Блюда из отварного и тушеного мяса и субпродуктов.
4. Приготовление полуфабриката.

5. Технология приготовления блюд.
6. Блюда из жареного мяса и субпродуктов.
7. Жарка мяса.
8. Блюдо из рубленного мяса.
9. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.
10. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

### **Контрольные вопросы**

1. Какова схема разделки туши мяса?
2. Какие части туши предназначены для приготовления каких блюд?
3. Как готовят полуфабрикаты из мяса?
4. Зачем при жарке мяса и рыбы используют панировку сухарями?
5. Для чего в производстве мяса используют лимонную кислоту?
6. Чем рубленное мясо отличается от фарша?
7. Какова технология приготовления полуфабрикатов из птицы?
8. Приведите примеры приготовления блюд из птицы в национальных кухнях.

### **Тема №8**

#### **Технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Разделка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы с хрящевым скелетом.
2. Подготовка к варке морепродуктов и раков.
3. Тепловая кулинарная обработка рыбы.
4. Варка и припускание рыбы.
5. Варка и припускание морепродуктов и раков.
6. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
7. Технология приготовления блюд.
8. Жарка и запекание рыбы.

### **Контрольные вопросы**

1. Какова технология приготовления полуфабрикатов из рыбы?
2. Опишите технологию приготовления раков и морепродуктов.
3. Как по химическому составу будет отличаться вареная и жареная рыба?



## **Тема №9**

### **Холодные блюда и закуски**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления холодных блюд и закусок.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Приготовление холодных блюд (салатов и мясных блюд)
2. Технология приготовления блюд.
3. Приготовление холодных блюд овощных и рыбных.
4. Классификация салатов
5. Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к салатам

#### **Контрольные вопросы**

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.
3. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.
4. Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
5. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
6. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
7. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
8. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
9. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
10. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
11. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

## **Тема №10**

### **Сладкие блюда**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления сладких блюд холодных и горячих.

### Вопросы для самоконтроля

1. Сладкие холодные блюда
2. Приготовление холодных сладких блюд
3. Технология приготовления блюд
4. Горячие сладкие блюда
5. Технология приготовления горячих сладких блюд

### Контрольные вопросы

1. Чем технология приготовления киселя отличается от технологии приготовления желе?
2. Значение сладких блюд в питании.
3. Классификация сладких блюд.
4. Технологические свойства компонентов сладких блюд
5. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи.
6. Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи.
7. Кисели. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
8. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
9. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
10. Мороженое. Правила подачи, ассортимент.
11. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
12. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.
13. Требования к качеству сладких блюд.
14. Классификация напитков.
15. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
17. Требования к качеству напитков.

### Тема №11

#### Блюда для диетического питания

**Цель работы:** изучить технологию приготовления блюд для диетического питания.

### Вопросы для самоконтроля

1. Научные принципы питания детей и его организационные формы.
2. Особенности технологии приготовления блюд для детского

питания.

3. Особенности построения питания детей отдельных возрастных групп.

4. Научные принципы диетического (лечебного) питания и его организационные формы.

5. Технологические приемы и основные этапы производства продукции детского питания.

6. Характеристика лечебных диет при отдельных заболеваниях.

7. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии.

8. Приёмы обогащения рационов дополнительными пищевыми факторами.

9. Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет.

10. Технология приготовления диетических блюд (холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, блюд из яиц и творога, сладких, мучных блюд и кулинарных изделий, блюд специального назначения).

11. Правила составления меню детского и диетического (лечебного) питания.

12. Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;

### **Контрольные вопросы**

1. Что такое диетическое питание?

2. Опишите основные различия в приготовлении супов, овощей, напитков, мяса для обычного и диетического рациона.

3. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 1. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.

4. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 2. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда и другие

5. Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 15. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.

6. Выбор режима питания, его обоснование.

7. Распределение суточной нормы потребления питательных веществ по приемам пищи.

8. Структура меню для отдельных приемов пищи, его обоснование

9. Особенности тепловой обработки продуктов питания.

10. Составление сбалансированного суточного рациона питания, состоящего из комплексных приемов пищи, сбалансированных по основным компонентам пищи.

11. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов диеты.
12. Определение потерь питательных веществ при тепловой обработке продуктов.
13. Определение потерь питательных веществ при усвояемости организмом.
14. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок
15. Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов
16. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
17. Технология приготовления сладких блюд и напитков с использованием сахарозаменителей.

### **Тема №12**

#### **Технологические приемы в мучных изделиях из различных видов теста**

**Цель работы:** изучить технологические приемы приготовления мучных изделий из различных видов теста.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Виды теста и его использование.
2. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста.
3. Технология приготовления дрожжевого сдобного теста, изделий из него и горячего напитка.
4. Изделия из бездрожжевого теста.
5. Полуфабрикаты для пирожных и тортов.
6. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него.
7. Отделочные полуфабрикаты: крема, сахарные полуфабрикаты.
8. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

#### **Контрольные вопросы**

1. Чем отличаются опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста?
2. Охарактеризуйте пончики с точки зрения полезных и вредных свойств для организма человека.
3. Какие виды мясных фаршей вы знаете?
4. Какие напитки совместимы с пирожками и пирожными? Почему?
5. Чем бездрожжевое тесто отличается от дрожжевого?
6. Что такое отделочные полуфабрикаты?
7. Дайте физическую характеристику бисквитному тесту.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на вопросы для самопроверки и контрольные вопросы изученных тем дисциплины.

Написание реферата, доклада, выступления или презентации предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о технологии приготовления пищи.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

### **ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ВЫСТУПЛЕНИЙ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ**

1. Технологический процесс приготовления костного бульона.
2. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Щи из свежей капусты. Особенности приготовления щей из свежей капусты. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Биточки паровые с соусом белым с овощами. Особенности приготовления биточков паровых с соусом белым с овощами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс приготовления соуса грибного.
5. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Борщ с фасолью и картофелем. Особенности приготовления борщас фасолью и картофелем. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
6. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Птица под паровым соусом. Особенности приготовления птицы под паровым соусом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
7. Технологический процесс приготовления соуса красного с луком и грибами (охотничий).
8. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Солянка рыбная. Особенности приготовления солянки рыбной. Правила

порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

9.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Кабачки, фаршированные с соусом томатным. Особенности приготовления кабачков фаршированных с томатным соусом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

10.Технологический процесс приготовления соуса белого с каперсами.

11.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из птицы. Особенности приготовления супа-пюре из птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом. Особенности приготовления голубцов с мясом и рисом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

13.Технологический процесс приготовления мясокостного бульона.

14.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-лапша грибная. Особенности приготовления суп-лапша грибная. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

15.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Особенности приготовления рыбы припущенной с соусом белым с рассолом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16.Технологический процесс приготовления грибногобульона.

17.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-харчо. Особенности приготовления суп-харчо. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

18.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рыба, запеченная с яйцом. Особенности приготовления рыбы запеченной с яйцом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

19.Технологический процесс приготовления соуса белого основного (бешамель).

20.Технологический процесс приготовления и отпуска: Щей уральских. Особенности приготовления щей суточных. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

21.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Фрикадельки из кур. Особенности приготовления фрикаделек из кур. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

22.Технологический процесс приготовления соуса красного с кореньями.

23. Технологический процесс приготовления и отпуска: Уха рыбацкая. Особенности приготовления ухи рыбацкой. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Котлеты натуральные из кролика. Особенности приготовления котлет натуральных из кролика. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

25. Технологический процесс приготовления соуса белого.

26. Технологический процесс приготовления и отпуска: Борщ московский. Особенности приготовления борщ московский. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

27. Технологический процесс приготовления и отпуск блюда: Дичь жареная. Особенности приготовления дичи жареной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

28. Технологический процесс приготовления соуса «Польский».

29. Технологический процесс приготовления и отпуска: Рассольника ленинградского. Особенности приготовления рассольника ленинградского. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

30. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рагу из птицы. Особенности приготовления рагу из птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

31. Технологический процесс приготовления грибного бульона.

32. Технологический процесс приготовления и отпуска: Говядина в кисло-сладком соусе. Особенности приготовления говядины в кисло-сладком соусе. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

33. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из спаржи. Особенности приготовления супа-пюре из спаржи. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

34. Технологический процесс приготовления концентрированного бульона (фюме).

35. Технологический процесс приготовления и отпуска: Овощи в молочном соусе. Особенности приготовления овощей в молочном соусе. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

36. Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Солянка из птицы. Особенности приготовления солянки из птицы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

37.Технологический процесс приготовления рыбного бульона.

38.Технологический процесс приготовления и отпуска: Грибы в сметанном соусе. Особенности приготовления грибов в сметанном соусе. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

39.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Кнели из кур. Особенности приготовления кнели из кур. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

40.Технологический процесс приготовления картофеля жаренного во фритюре.

41.Технологический процесс приготовления и отпуска: Котлета по-киевски. Особенности приготовления котлеты по-киевски. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

42.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп молочный с овощами. Особенности приготовления супа молочного с овощами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

43.Технологический процесс приготовления майонеза с корнишонами.

44.Технологический процесс приготовления и отпуска: Рыба грилье. Особенности приготовления рыбы грилье. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

45.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Окрошка сборная мясная. Особенности приготовления окрошки сборной мясной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

46.Технологический процесс приготовления соуса томатного.

47.Технологический процесс приготовления и отпуска: Фрикадельки рыбные. Особенности приготовления фрикаделек рыбных. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

48.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Щи зеленые. Особенности приготовления щей зеленых. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

49.Технологический процесс приготовления соуса сметанного с луком.

50.Технологический процесс приготовления и отпуска: Картофель, запеченный с грибами. Особенности приготовления картофеля запеченного с грибами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

51.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Борщ «Флотский». Особенности приготовления борща «Флотского». Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.



52.Технологический процесс приготовления соуса яичного сладкого.

53.Технологический процесс приготовления и отпуска: Суп-пюре из разных овощей. Особенности приготовления супа-пюре из разных овощей. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

54.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Утка фаршированная. Особенности приготовления утки фаршированной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

55.Технологический процесс приготовления соуса томатного с белым вином.

56.Технологический процесс приготовления и отпуска: Рыба, жаренная с зеленым маслом (кольбер). Особенности приготовления рыбы жаренной с зеленым маслом (кольбер). Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

57.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Щи по-уральски. Особенности приготовления щей по-уральски. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

58.Технологический процесс приготовления соуса томатного.

59.Технологический процесс приготовления и отпуска: Тельное из рыбы. Особенности приготовления тельного из рыбы. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

60.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из свежих грибов. Особенности приготовления супа-пюре из свежих грибов. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

61.Технологический процесс приготовления соуса красного (основного).

62.Технологический процесс приготовления и отпуска: Мясо отварное с соусом красным (основным). Особенности приготовления мяса отварного с соусом красным (основным). Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

63.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп с крупой и томатом. Особенности приготовления супа с крупой и томатом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

64.Технологический процесс приготовления соуса «Голландский».

65.Технологический процесс приготовления и отпуска: Солянка грибная. Особенности приготовления солянки грибной. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

66.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Поросенок жареный. Особенности приготовления поросенка жареного. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

67.Технологический процесс приготовления соуса «Польский».

68.Технологический процесс приготовления и отпуска: Борща с черносливом и грибами. Особенности приготовления борща с черносливом и грибами. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

69.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Рыба (семейства осетровых) жареная. Особенности приготовления рыбы (семейства осетровых) жареная. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

70.Технологический процесс приготовления соуса «Южный».

71.Технологический процесс приготовления и отпуска: Шашлык из свинины. Особенности приготовления шашлыка из свинины. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

72.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Суп-пюре из бобовых. Особенности приготовления супа-пюре из бобовых. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

73.Технологический процесс приготовления соуса красного с эстрагоном.

74.Технологический процесс приготовления и отпуска: Филе с соусом. Особенности приготовления филе с соусом. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

75.Технологический процесс приготовления и отпуска супа: Рассольник петербургский. Особенности приготовления рассольника петербургского. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

76.Технологический процесс приготовления соуса сухарного.

77.Технологический процесс приготовления и отпуска: Суп-пюре из шпината. Особенности приготовления супа-пюре из шпината. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

78.Технологический процесс приготовления и отпуска блюда: Пудинг овощной. Особенности приготовления пудинга овощного. Правила порционирования и подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

## **РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАФИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Самостоятельная работа студента по освоению теоретического курса дисциплины должна быть непрерывной в течение всех 18 недель каждого семестра (1,2,3 и 4 семестры).

Ко второй неделе каждого семестра студент должен определиться с выбором темы реферата или презентации и подготовить к двенадцатой неделе. Оценка работы по реферату или презентации предполагает коллективное заслушивание доклада по нему и обсуждение во время занятий. На это отводятся все последующие недели за исключением зачетной.

## СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Авроров, В.А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов [Текст] : учебное пособие / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2012. - 288 с.
2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - М. : Академия, 2004. - 288 с.
3. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие / Е. А. Рубина. - М. : Академия, 2005. - 288 с.
4. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / В. В. Усов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 416 с. - (Начальное профессиональное образование). - ISBN 5-7695-3327-7 : 154.00 р.
5. Бабаев, Ю. А. Учет и контроль в общественном питании [Текст] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - 2-е изд., испр. - М. : ОМЕГА-Л, 2007. - 695 с.
6. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / А. Т. Васюкова, Т. Любецкая ред. , А. Васюкова. - Москва : Дашков и Ко, 2014. - 416 с.