

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

Методические указания
к выполнению контрольных работ
по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»
для обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Институт: естественно-технологический
Кафедра: технологий пищевых производств
Форма обучения: очная
Курсы: 3,4 Семестры: 5, 6 и 7

Мурманск
2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	3
2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)	3
3. Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках данной дисциплины.	3
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ	4
Вопросы контрольной работы № 1	4
Вопросы контрольной работы № 2	6
Вопросы контрольной работы № 3	7
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	9

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

1. Методические указания составлены на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04, направленностям (профилям) Технология продукции и организация ресторанного дела; Технология продуктов общественного питания функционального назначения.

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) «Технология продуктов общественного питания» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Задачи:

Задачи изложения и изучения дисциплины – дать студентам необходимые знания о:

- физико-химических изменениях, происходящих в продуктах в процессе технологических операций;
- современных проблемах производства продуктов;
- перспективных направлениях развития отрасли;
- технологии производства пищевых продуктов в сфере общественного питания;
- процессах, формирующих качество;
- требованиях к качеству кулинарной продукции.

3. Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках данной дисциплины.

Процесс изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» направлен на формирование элементов следующих компетенций по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

ОПК-2. *«Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения»* в части технологических принципов производства продукции общественного питания.

ПК-1. *«Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания»* при производстве соусов, супов и полуфабрикатов для супов и соусов.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания;
- способы кулинарной обработки пищевых продуктов;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;
- о способах повышения качества полуфабрикатов;
- технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- рационально использовать сырье;
- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования.

В результате изучения дисциплины студент должен владеть:

- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий.
- практическими навыками производства кулинарной продукции.

Целью выполнения контрольных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» является закрепление у студентов теоретической базы в области приготовления полуфабрикатов и продукции общественного питания, особенностей обработки различных видов сырья.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Номер задания обучающемуся определяется ведущим преподавателем с возможным учётом пожеланий студента.

Контрольная работа оформляется с использованием персонального компьютера и распечатываются на принтере (листы формата А4, шрифт Times New Roman, размер 14, межстрочный интервал одинарный, поля: левое – 2,5; верхнее, нижнее, правое – 1,5. В таблицах допускается шрифт Times New Roman, размер 12).

В таблицах используется шрифт Times New Roman, размер 12, при необходимости, при согласии преподавателя, можно использовать шрифт 11 или 10). Отступ в абзаце – 1,25, нумерация страниц – внизу, посередине.

Между значением и ед. измерения всегда ставится пробел (ГОСТ 8.417-2002) например, 10 кг; 18 °С; 75 %.

Рисунок и подрисуночная надпись неразрывны, изображаются только на одной стр.

Работа, выполненная не по своему варианту, рецензированию не подлежит.

Ответ на каждый вопрос, представленный в контрольной работе выполняется на отдельном листе.

Контрольные работы № 1 и 2 содержат 3 вопроса:

- 1) физико- химические изменения, происходящие при кулинарной обработке;
- 2) ассортимент и технология приготовления продукции;
- 3) производственные ситуации

Контрольная работа № 3 содержит 4 вопроса:

- 1) физико- химические изменения, происходящие при кулинарной обработке;
- 2) ассортимент и технология приготовления продукции;
- 3) технология приготовления теста и изделий из него
- 4) производственные ситуации

Вопросы контрольной работы № 1

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение массы овощей.

2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, размягчение овощей при тепловой обработке.
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение крахмала.
4. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение сахаров, витаминов группы В.
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение окраски овощей (красных пигментов свеклы и овощей с белой окраской).
6. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение окраски овощей (каротиноидов и овощей с зеленой окраской).
7. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, изменение витаминной активности.
8. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Какие процессы оказывают стабилизирующее действие на сохранение витаминной активности?
9. Ассортимент, технология приготовления супов с макаронными изделиями. Составить технологическую схему приготовления супа с макаронными изделиями.
10. Ассортимент и технология приготовления основного красного соуса и его производных. Составить технологическую схему приготовления соуса красного с луком и огурцами (пикантного).
11. Ассортимент и технология приготовления основного белого соуса и его производных. Составить технологическую схему приготовления соуса белого с яйцом (сюпрем).
12. Ассортимент и технология приготовления рассольников. Составить технологическую схему приготовления рассольника домашнего.
13. Ассортимент и технология приготовления солянок. Составить технологическую схему приготовления солянки домашней.
14. Ассортимент и технология приготовления щей. Составить технологическую схему приготовления щей из квашенной капусты с картофелем.
15. Ассортимент и технология приготовления борщей. Составить технологическую схему приготовления борща сибирского.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из запеченных овощей. Составить технологическую схему приготовления пудинга морковного.
17. Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей. Составить технологическую схему приготовления крокет картофельных.
18. Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов. Составить технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона.
19. При бракераже борща технолог обнаружил сырой привкус томатного пюре, свекла слабо окрашена. В чем причина брака, возможно ли его устранить, как сохранить пигменты свеклы - бетацианы, учитывая физико-химические процессы при приготовлении борщевой заправки и борща?
20. При бракераже супа-пюре из разных овощей технолог обнаружил, что белки яиц свернулись, протертые частицы овощей осели на дно. Объясните причины брака, возможно ли их устранить? Что придает супам-пюре при приготовлении их однородную, нежную консистенцию, повышает их пищевую ценность, улучшает вкус?
21. При приготовлении и хранении соуса майонез произошло разрушение эмульсии. Возможно ли восстановить соус? Что влияет на расслоение майонеза? Объясните роль дисперсной среды и эмульгаторов при приготовлении соуса майонез.
22. Во время бракеража соуса голландского технолог обнаружил загустевшую неоднородную массу, ярко выраженный вкус сливочного масла. Объясните причину брака, возможно ли его устранить? Роль эмульгатора при приготовлении соуса. Какова цель соединения соуса голландского с белым?
23. При бракераже картофеля жаренного основным способом технолог обнаружил, что картофель не сохранил форму нарезки, неравномерно обжарен, запах запаренных овощей.

Объясните причины возникновения брака, возможно ли его устранить? Как физико-химические изменения сахаров влияют на качество блюда?

24. Во время бракеража котлет картофельных технолог обнаружил, что котлеты неравномерно обжарены, не сохраняют форму, консистенция тягучая с комками непротертого картофеля. Объясните причину возникновения брака, возможно ли его устранить? Как физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке, влияют на качество блюда?

25. Во время бракеража щей зеленых технолог обнаружил, что картофель жесткий, комки заварившейся муки, пюре зелени и щи бурого цвета. Объясните причины возникновения брака. Как физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке, влияют на качество блюда. В результате чего образовался феофитин? Какие рекомендации вы дадите повару, чтобы предотвратить возникновение брака?

26. Во время бракеража мясного прозрачного бульона технолог обнаружил, что бульон имеет мутность, жир на поверхности, слабо выражен вкус и аромат. Объясните причины брака, возможно ли его устранить? Какие физико-химические процессы происходят при осветлении бульона? Особенность подачи бульонов вместе с гарниром и отдельно с гарниром.

27. Во время бракеража картофельного пюре технолог обнаружил, что картофельная масса клейкая, серого цвета, имеет кусочки непротертого картофеля, темные включения. Объясните причины возникновения брака, учитывая физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюда.

Вопросы контрольной работы № 2

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

2. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему пудинга.

3. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему лапшевника с творогом.

4. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения мышечных белков.

5. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков соединительной ткани.

6. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения жиров, массы и содержания растворимых веществ.

7. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему рыбы припущенной по-русски.

8. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему рыбы, жареной в тесте (орли).

9. Технология приготовления блюд из запеченной и рубленой рыбы. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему солянки из рыбы на сковороде.

10. Изменение мышечных белков при тепловой обработке мяса.

11. Изменение соединительных белков при тепловой обработке мяса.

12. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов.

13. Формирование специфических вкуса и запаха мяса и изменение витаминов при тепловой обработке.
14. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему блюда «Баранина с овощами (айриштю)»
15. Технология приготовления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему блюда «Бефстроганов»
16. Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов жареных порционными кусками. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему блюда «Филе».
17. Технология приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов порционными кусками. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему азу.
18. Технология приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса. Ассортимент. Правила подачи. Сроки реализации. Технологические факторы, формирующие качество блюд. Составить технологическую схему блюда «Форшмак».
19. Определите, какие ошибки были допущены при варке бобовых, если они медленно развариваются, зерна теряют свою форму, ухудшен цвет и вкус.
20. Определите, какие ошибки были допущены при приготовлении котлет и биточков пшеничных, если они не сохранили свою форму, имеют утолщенную сухую, жестковатую корочку, горьковатый вкус.
21. На предприятие общественного питания поступили скумбрия, тунец, сайра. Какие рекомендации по их хранению, переработке и использованию вы, как технолог, дадите?
22. Какие рекомендации вы, как технолог, дадите по устранению резкого специфического запаха морских рыб при тепловой обработке, подаче. Чем обусловлен специфический запах рыбы?
23. При бракераже лапшевника с творогом комиссия обнаружила неоднородную массу, комковатость творога, лапша ослизлая – не сохранившая форму. Поверхность сухая, грубая жесткая корочка. Какие ошибки были допущены при приготовлении блюда?
24. При бракераже блюд из говядины жареных и отварных крупными кусками, технолог определил, что мясо доведено до полной кулинарной готовности, но имеет розоватую окраску. Определите причину аномальной розоватой окраски.
25. Какие гарниры и соусы вы, как технолог, составите при подаче блюд из жареного мяса говядины, телятины, баранины, свинины. Какие продукты не следует соединять?
26. При бракераже рубленых изделий из мяса обнаружено, что бифштекс рубленный имеет потери массы 30 %; шницель натуральный рубленный – 27 %; биточки и котлеты – 19 %. Сделайте вывод о соответствии требованиям качества по изменению массы. Как органолептические показатели характеризуют качество указанной группы блюд?
27. На предприятие общественного питания поступило мясо диких животных. Какие рекомендации по переработке и использованию вы, как технолог, дадите?

Вопросы контрольной работы № 3

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
2. Ассортимент, технология приготовления блюд из жареной птицы и кролика. Составить технологическую схему блюда «Котлеты по-киевски».
3. Ассортимент, технология приготовления блюд из тушеной птицы, дичи и кролика. Составить технологическую схему блюда «Гусь, утка по-домашнему».

4. Ассортимент, технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Составить технологическую схему блюда «Кнели из птицы паровые».
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц.
6. Ассортимент, технология приготовления блюд из яиц. Составить технологическую схему блюда «Драчена».
7. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога.
8. Ассортимент, технология приготовления блюд из творога. Составить технологическую схему блюда «Пудинг творожный».
9. Какие используют приемы при оформлении холодных блюд и закусок.
10. Ассортимент, технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Составить технологическую схему блюда «Горячие бутерброды и тартинки».
11. Ассортимент, технология приготовления салатов. Составить технологическую схему салата «Витаминный».
12. Ассортимент, технология приготовления блюд и закусок из рыбы. Составить технологическую схему холодного блюда «Сельдь рубленая с гарниром».
13. Ассортимент, технология приготовления блюд и закусок из мяса и птицы. Составить технологическую схему холодного блюда «Курица фаршированная (галантин)».
14. Особенности приготовления сладких блюд невзбитых, ассортимент. Составить технологическую схему «Кисель из сочных ягод».
15. Ассортимент, технология приготовления взбитых сладких блюд. Составить технологическую схему холодного блюда «Самбук».
16. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Составить технологическую схему холодного блюда «Пудинг сухарный».
17. Процессы, происходящие при заваривании чая.
18. Процессы, происходящие при приготовлении кофе и подготовке зерен кофе.
19. Перечислите способы разрыхления теста. Характеристика микробиологического способа разрыхления.
20. Перечислите способы разрыхления теста. Характеристика химического способа разрыхления.
21. Процессы, происходящие при замесе теста.
22. Процессы, происходящие при выпечке теста.
23. Перечислите способы приготовления теста. Характеристика механического способа.
24. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.
25. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.
26. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
27. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.
28. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.
29. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
30. Технология приготовления бисквитного теста с подогревом и изделий из него.
31. Технология приготовления бисквита буше и изделий из него.
32. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.
33. Технология приготовления слоеного пресного теста и изделий из него.
34. Технология приготовления пряничного теста заварным способом и изделий из него.
35. Технология приготовления миндального теста и изделий из него.
36. Решение ситуации: при бракераже блинчиков обнаружены крупные пузыри, большая толщина, непропек, блинчики подгорают. Укажите причину возникновения недостатков.

37. Решение ситуации: при бракераже изделий из воздушного теста масса при «отсадке» расплывается. Укажите причину возникновения брака.
38. Решение ситуации: при бракераже изделий из воздушного теста обнаружено, что воздушный полуфабрикат темного цвета и оседает после выпечки. Укажите причину возникновения брака.
39. Решение ситуации: при приготовлении миндального полуфабриката обнаружено, что миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности. Укажите причину возникновения брака.
40. Решение ситуации: при приготовлении заварного теста обнаружено, что полуфабрикат имеет недостаточный подъем. Укажите причину возникновения брака.
41. Решение ситуации: при приготовлении заварного теста обнаружено, что полуфабрикат расплывчатый. Укажите причину возникновения брака.
42. Решение ситуации: при приготовлении слоеного полуфабриката обнаружено, что полуфабрикат с плохим подъемом, с толстыми слипшимися слоями. Укажите причину возникновения брака.
43. Решение ситуации: при приготовлении слоеного полуфабриката обнаружено, что полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие. Укажите причину возникновения брака.
44. Решение ситуации: при приготовлении бисквита основного (с подогревом) обнаружено, что бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый. Укажите причину возникновения брака.
45. Решение ситуации: при приготовлении полуфабриката из песочного теста обнаружено, что он нерассыпчатый, плотный, жесткий. Укажите причину возникновения брака.
46. Решение ситуации: при приготовлении полуфабриката из вафельного теста обнаружено, что тесто густое, затянутое, плохо отделяется от вафельницы, поверхность вафель не имеет четкого рисунка. Укажите причину возникновения брака.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой ; Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит. : Омега-Л, 2005, 2001. - 467 с.
2. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
3. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 351 с.
4. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 416 с.
5. Справочник технолога предприятий общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - Москва : Колос, 2000. - 416 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. А. В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дело и Сервис, 2002. - 1016 с.
7. Пищевая химия : учебник для вузов / [А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - Изд. 3-е, испр. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2004. - 631 с.