

УДК 641.51/54(07)

ББК 36.99я7

Б64

Рецензент

кандидат технических наук, доцент

Г.А. Сидоренко

Б 64

Бирюкова Н.В.

Технология продуктов общественного питания: методические указания к лабораторному практикуму/ Н.В.Бирюкова, Д.А.Куликов. Оренбург: ГОУ ОГУ, 2009. - 36 с.

Лабораторный практикум состоит из 9 лабораторных работ по производству продукции общественного питания. Каждая работа включает теоретическое изложение материала, описание методики проведения опытов.

Методические указания предназначены для выполнения лабораторного практикума по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов специальности 260501

ББК 36.99я7

© Бирюкова, Н.В., 2009
Д.А.Куликов

© ГОУ ОГУ, 2009

Содержание

Введение.....	4
1 Лабораторная работа №1.....	6
1.1 Деформация соединительной ткани вследствие денатурации коллагена.....	6
1.2 Влияние температуры и реакции среды на степень дезагрегации коллагена...	7
1.3 Влияние температуры и реакции среды на степень перехода коллагена в глютин.....	8
2 Лабораторная работа №2.....	8
2.1 Типы коагуляции глобулярных белков.....	8
2.2 Влияние сахарозы на температуру коагуляции белков яйца.....	9
3 Лабораторная работа № 3.....	9
3.1 Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы.....	9
4 Лабораторная работа № 4.....	14
4.1 Влияние тепловой обработки овощей на извлечение растворимых веществ.....	14
4.2 Влияние величины кусочков овощей на извлечение из них растворимых веществ.....	15
5 Лабораторная работа № 5.....	16
5.1 Первичная обработка овощей. Приемы тепловой обработки продуктов.....	16
5.2 Виды нарезки овощей и блюда из овощей.....	17
6 Лабораторная работа №6.....	22
6.1 Влияние рН среды и вида органических кислот на продолжительность тепловой обработки овощей.....	22
6.2 Влияние тепловой обработки на изменение массы клеточных стенок овощей.....	23
7 Лабораторная работа № 7.....	25
7.1 Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре.....	25
8 Лабораторная работа № 8.....	27
8.1 Приготовление первых блюд.....	27
8.1.1 Заправочные супы	28
8.1.2 Прозрачные супы	30
8.1.3 Супы-пюре	31
8.1.4 Супы молочные.....	32
8.1.5 Супы холодные.....	32
9 Лабораторная работа №9.....	34
9.1 Приготовление заправочных супов.....	34
Список использованных источников.....	36

Введение

Настоящее руководство, предназначенное для студентов специальности «Технология производства продукции общественного питания» и ставит целью проиллюстрировать теоретический материал об изменении составных частей пищевых продуктов (белков, углеводов и др.). структуры сырья растительного и животного происхождения при изготовлении пищи, а также ознакомить студентов с основными приемами первичной и тепловой обработки продуктов, приготовления, оформления и отпуска блюд.

Каждой работе (или группе работ) предшествует небольшое вступление, заканчивающееся постановкой конкретной задачи. Чтобы обеспечить самостоятельное освоение материала студентами, приведено подробное описание техники выполнения работ и способов оформления результатов. Приборы и техника работы с ними, если они известны студентам из предыдущих курсов, в руководстве не описываются.

Задания лабораторных работ предусматривают приготовление трех (реже — четырех) блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при тепловой обработке, ее продолжительности, выхода готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и готового изделия.

Перед изложением техники выполнения работ перечислены основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы. Обычное оборудование химической и технологической лабораторий (весы, нагревательные приборы, тепловое, механическое оборудование) в перечне не приводится.

Практические занятия по курсу технологии производства продуктов общественного питания проводятся в технологической лаборатории.

Перед началом практикума заведующие лабораториями проводят инструктирование студентов по технике безопасности, обращают внимание на свойства используемых реактивов (их токсичность, огнеопасность, взрывоопасность); опасные моменты при проведении работ и способы их предупреждения; меры первой (доврачебной) помощи при ожогах, поражениях электрическим током и других несчастных случаях; возможные причины возникновения пожаров и способы их тушения.

В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают правильные приемы включения электрических машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Готовясь к выполнению лабораторной работы, студент должен разобраться в цели и методике проведения ее, ознакомиться с необходимыми

приборами. Все данные, получаемые в ходе работы (показания приборов, расчеты и др.), заносятся в рабочую тетрадь. На основании полученных данных оформляется заключение по работе. Выполнив работы, относящиеся к одной теме, студент предъявляет преподавателю оформленные работы и сдает коллоквиум по соответствующему разделу учебника.

Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и выписывают в карту учебного задания необходимые для этого продукты (массой брутто и нетто). Продукты выписываются отдельно для каждого блюда, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

Работая в технологической лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Санодержку нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодержку снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Студенты выставляют на общий стол приготовленные и оформленные блюда и сдают преподавателю аккуратно заполненные карты учебного задания.

Готовые блюда должны иметь определенную температуру: горячие супы и напитки — не ниже 75 °С, вторые блюда — 65 °С, салаты, кисели, компоты — не выше 14 °С. Чтобы горячие блюда не остывали, хранить их (до бракеража) следует на мармите и перекладывать из кастрюль в подогретую посуду (тарелки, суповые миски, баранчики).

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюд и, с другой стороны, теоретические знания студентов по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные, кроме того, моют котлы, инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.