Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/249005>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

-

Конспект «Характеристика заданной диеты»

1. Принципы диетического питания

Диетическое питание – это питание для больных и выздоравливающих людей, с рядом специфических ограничений в составлении рациона питания, который зависит от заболевания человека. Организуют диетическое питание по специальным диетам и в этом случае питание приравнивают к терапевтическим методам лечения, которые способны улучшить состояние здоровья человека.

Диетическое питание строится на основе общих принципов рационального питания и должно быть полноценным, кроме обусловленных особенностями заболевания ограничений. Приготовление пищи для больных людей имеет ряд технологических особенностей, определяющиеся медицинскими рекомендациями. Данные особенности сводятся к определенному набору продуктов для каждой лечебной диеты, обеспечению щадящих режимов питания, применению специальных режимов тепловой обработки, уменьшению тех или иных продуктов в рационе, повышению витаминной активности блюд и т.п.

Есть ряд продуктов, которое используют при разработке любой диеты, и также есть сырье, которое запрещено при употреблении всеми диетами:

Разрешенные продукты: хлеб из муки высшего сорта, 1-го и 2-го (кроме 9 диеты при диабете); сливочное масло; растительные жиры; нежирная рыба; птица; кролик; крупы и макаронные изделия; кисломолочные продукты; практически все овощи.

Запрещенные продукты: копчености, консервы, жирное мясо, жирная рыба, сало, черный хлеб, кондитерские изделия с кремом.

К принципам приготовления диетических блюд относятся различные виды щажения:

- Механическое щажение, при котором пищу мелко измельчают или протирают. При диетах, которые подразумевают механическое щажение, запрещено употребление грубых волокон, жареных блюд и сырых овощей.

- Химическое щажение заключается в исключении из рациона раздражителей – это могут быть острые специи, копчености, крепкие бульоны, кислые блюда и т.п.

- Термическое щажение – это снижение температуры подачи блюд для горячих блюд до 60-65С, холодных не ниже 10-12С.

2. Характеристика диеты № 14

1. ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

3. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с.

4. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К. «Технология приготовления пищи», Изд. Москва «Экономика» 1988 г., 303 стр.

5. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - X46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet->