

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



Методические указания по выполнению лабораторно-практических занятий
по **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов**
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения
кулинарных полуфабрикатов. Процесс приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методические указания по выполнению лабораторно-практических заданий по дисциплине ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначены для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Методические указания разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Разработчики:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.	
4	Пояснительная записка
8	Практическое занятие 1 «Составление заявки на сырье».
11	Практическое занятие 2 «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов».
15	Практическое занятие 3 «Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)».
16	Практическое занятие 4 «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы».
17	Практическое занятие 5 «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки».
18	Практическое занятие 6 «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика».
19	Практическое занятие 7 «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы».
19	Практическое занятие 8 «Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера».
22	Лабораторная работа 1 «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов».
23	Лабораторная работа 2 «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)».
24	Лабораторная работа 3 «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».
25	Лабораторная работа 4 «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».
26	Лабораторная работа 5 «Обработка нерыбного водного сырья».
27	Лабораторная работа 6, 7 «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».
29	Лабораторная работа 8 «Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без».
30	Лабораторная работа 9, 10 «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы».
31	Лабораторная работа 11 «Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек».
32	Лабораторная работа 12 «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее».
34	Список использованной литературы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических и лабораторных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы (ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)

Данное учебное методическое пособие представляет собой методические указания для выполнения лабораторных занятий и практических заданий по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, обучающимися 2 курса очной формы обучения.

В результате изучения модуля студент должен освоить следующие ПК и ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Иметь практический опыт
подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями;
организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов классификацию, характеристику способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013) Правила составления заявки на сырье.

способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос
Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде

Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде

Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Международные наименования форм нарезки

Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.

Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов.

Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.

Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.

Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Целью лабораторных занятий по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является отработка технологических процессов приготовления полуфабрикатов для приготовления блюд, а также разработка новых видов блюд.

Целью практических занятий по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является решение производственных задач.

При изучении модуля осуществляются межпредметные связи с дисциплинами: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Структура методических указаний обусловлена структурой рабочей программы модуля и включает лабораторные занятия по разделам (темам).

Специфика выполнения лабораторных занятий и практических занятий по модулю заключается:

- в максимальном приближении условий проведения занятий к производственным ситуациям: использование лабораторного оборудования в лабораторных помещениях техникума

- в применении технологической документации: ГОСТы, СанПиНы, Санитарные Правила, ТУ, ТИ, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий.

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-4 академических часов.

Оценки за выполнение являются показателями текущей успеваемости обучающихся по дисциплинам МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Критерии оценки практических заданий.

Отметка «5» ставится, если:

- работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущена одна существенная ошибка или два-три несущественных ошибки.

Отметка «3» ставится, если:

- допущены более одной существенной ошибки или более двух-трех несущественных ошибок, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме; при этом правильно выполнено менее половины работы.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

К категории *существенных ошибок* следует отнести ошибки, связанные с незнанием, непониманием учащимися основных положений теории и с неправильным применением методов, способов, приемов решения практических заданий, предусмотренных программой.

К категории *несущественных ошибок* следует отнести погрешности, связанные с небрежным выполнением записей, рисунков, таблиц, а также погрешности и недочеты, которые не приводят к искажению смысла задания и его выполнения.

Критерии оценивания практических работ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
86-100	5	отлично
66-85	4	хорошо
50-65	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Раздел модуля 1. МДК.01.01. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Практическое занятие 1

Тема: «Составление заявки на сырье» (4 академических часа)

Цель: приобрести навыки правильного оформления и составления заявки на сырье.

Оборудование: задания для практической работы, технологические карты на блюда, бланк заявки, калькулятор, ручка.

Теоретическая часть

Требование составляются в одном экземпляре, подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.

В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки. Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, поскольку включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий. Все приходно-расходные документы материально ответственное лицо ежедневно предоставляет в бухгалтерию предприятия вместе с товарным отчетом.

В бухгалтерии на основании плана-меню устанавливаются розничные цены на блюда и выписывается меню для посетителей. В меню указывается наименование блюда, его стоимость, исчисленная в калькуляции, вес в готовом виде.

Отпуск продуктов и товаров из кладовой в производство осуществляется на основании требований (форма ОП-3) и оформляется накладными (форма ОП-4), которые подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем организации. Отпуск продуктов на производство производится на основании плана-меню (форма ОП-22) с учетом имеющихся остатков продуктов от прошлых получений. Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально-ответственным лицом. На основании требования составляет требования - накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров - заведующим складом и получившим товар материально ответственным лицом.

Практическая часть

Вы, повар. Вам предстоит провести банкет на 25 человек, в меню заказаны следующие блюда:

1. Мясное ассорти;
2. Нарезка из свежих овощей (перец, помидоры, огурцы – по 50гр каждого овоща на порцию);
3. Сырная нарезка (2 вида – 50гр на порцию);
4. Салат-коктейль с курицей и фруктами
5. Закуска «Уральский рулет»
6. Жаркое с грибами по-русски
7. Мороженое «Сюрприз»
8. Чай зеленый с лимоном
9. Хлеб по 3 кусочка на человека

Задание № 1. Произведите расчет необходимых продуктов и составьте заявку на сырье.

Заявка на склад

От _____ 202__г

7.	Масса п/ф		137
8.	Жир кулинарный	10	10
	Масса жареного изделия		105
9.	Петрушка	4	3
10.	Выход		155гр.

Приложение 3.

Жаркое с грибами по-русски			
№ п/п	Наименование продуктов	Количество	
		Брутто	Нетто
	Говядина (боковой и наружные куски)		
1.	Картофель	162	119/75
2.	Лук	160	120
3.	Жир кулинарный	12	10
4.	Соус:	20	20
5.	Грибы сушеные		
6.	Вода	8	16
7.	Грибной отвар	50	50
8.	Мука пшеничная	40	40
9.	Маргарин	3	3
10.	Лук репчатый	5	5
11.	Маргарин	24	20
12.	Сметана	3	3
13.	Масса соуса	30	30
	Помидоры	75	75
14.	Петрушка (зелень)	56	48
15.	Выход	7	5
			280гр.

Приложение 4

Мороженое «Сюрприз»

№ п/п	Наименование продуктов	Количество	
		Брутто	Нетто
1.	Пломбир	100	100
2.	Яйца	2шт.	48гр.
3.	Рафинадная пудра	40	40
4.	Бисквит	50	50
5.	Плоды консервированные	50	50
6.	Рафинадная пудра	5	5
7.	Сироп из компота	25	25
8.	Выход		300

Приложение 5

Чай с лимоном

Сахар	15гр.
Лимон	10гр.
Чай сухой	2гр.
Выход	200гр.

№ п/п	Наименование продукта	Салат- коктейль														Итого
		Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	Все го	
		1	25	1	25	1	25	1	25	1	25	1	25	1	25	
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Практическое занятие 2

Тема: «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов».

Цель: изучить организацию рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов.

Оборудование: тетрадь, ручка.

Теоретическая часть

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и предприятий-догоготовочных.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных обычно при овощных базах или овощехранилищах и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: здесь организуются поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, доочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук, капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов вызывают необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Мытье картофеля и корнеплодов осуществляется в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его доочистка ручным способом.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях — машины периодического действия.

Механическая очистка картофеля получила наибольшее распространение, но, кроме того, для очистки его могут использоваться термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывают в специальном аппарате раствором каустической соды.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается, при термическом, кроме того, картофель не так быстро темнеет, качество обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях крупного производства при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной доочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для доочистки овощей — два отверстия (на каждом рабочем месте); одно — для отходов, другое — для очищенного картофеля. Под эти два отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной доочистки.

На крупных заготовочных предприятиях для доочистки картофеля устанавливают конвейер из расчета 70—80 см на рабочее место. Рабочие места чистильщиков овощей расположены с обеих сторон конвейерной ленте.



Инструменты для очистки картофеля — специальный нож с коротким лезвием (длиной 6—7 см и шириной 2—2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-сребок (длиной 17 см).

Дочищенный картофель хранят в воде или подвергают сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после доочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие картофель соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используются шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Приготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех. При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машине могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8—10 кг. Переноска грузов для машин разрешается массой не более 20 кг.

В цехе должна поддерживаться температура не менее 15° С. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

1. Необходимо использовать разные разделочные доски, инструменты, инвентарь для сырых и прошедших тепловую обработку продуктов. Так, на рабочем месте по обработке и нарезке овощей на досках ставится маркировка «СО» - сырые овощи.

2. Оборудование, инвентарь, инструменты следует подвергать санитарной обработке сразу после использования.

3. Оборудование, инвентарь, инструменты, не помещающиеся в моечную ванну, мыть и протирать ветошью, хранящейся в дезинфицирующем растворе.

4. Мелкое оборудование, посуду, инвентарь следует мыть в посудомоечной машине или вручную. При мытье вручную использовать моечную ванну из трех секций: в первой смывают загрязнения, во второй промывают с дезинфицирующим раствором, в третьей — промывают начисто.

5. Хранить отдельно пищу, прошедшую тепловую обработку и необработанную.

6. Подставлять под сырые продукты поддоны.

7. При охлаждении готового продукта его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5°C. При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в гостроемкости перфорированными подставками.

8. При хранении суточного запаса в цехе для обработки ставьте емкости с сырьем так, чтобы было видно, какое сырье получено раньше. Оно и должно быть использовано в первую очередь.

9. Тщательно мойте сырье перед обработкой, что позволит снизить бактериальную обсемененность и избежать быстрой порчи обработанного продукта.

Практическая часть

Задание № 1: Составить схему первичной обработки картофеля:

сортировка → калибровка → _____

Составить схему первичной обработки капусты:

Составить _____ схему _____ первичной _____ обработки _____ лука _____ репчатого

Задание №2: Подберите для каждой операции технологического процесса инвентарь и оборудование. Данные занесите в таблицу.

Операции технологического процесса	Оборудование	Инвентарь
Картофель и корнеплоды		
Капуста		
Лук		

Задание №3: Вопросы для закрепления:

1. Назовите основное требование к организации рабочих мест.
2. Какая операция лишняя в обработке лука?
 - а) удаление донца
 - б) очистка
 - в) доочистка

г) мойка.

3. Какая операция лишняя в обработке капусты:

а) удаление донца

б) очистка

в) нарезка

г) мойка

4. Ситуационная задача: В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд?

Практическое занятие 3

Тема: «Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)».

Цель: Отработать навыки очистки овощей на очистительной машине и изучить процесс эксплуатации овощерезки.

Оборудование: учебник В.П. Золин «Оборудование предприятий общественного питания», тетрадь, ручка.

Порядок выполнения работы:

Задание №1: Схематично зарисовать МОК – 150.

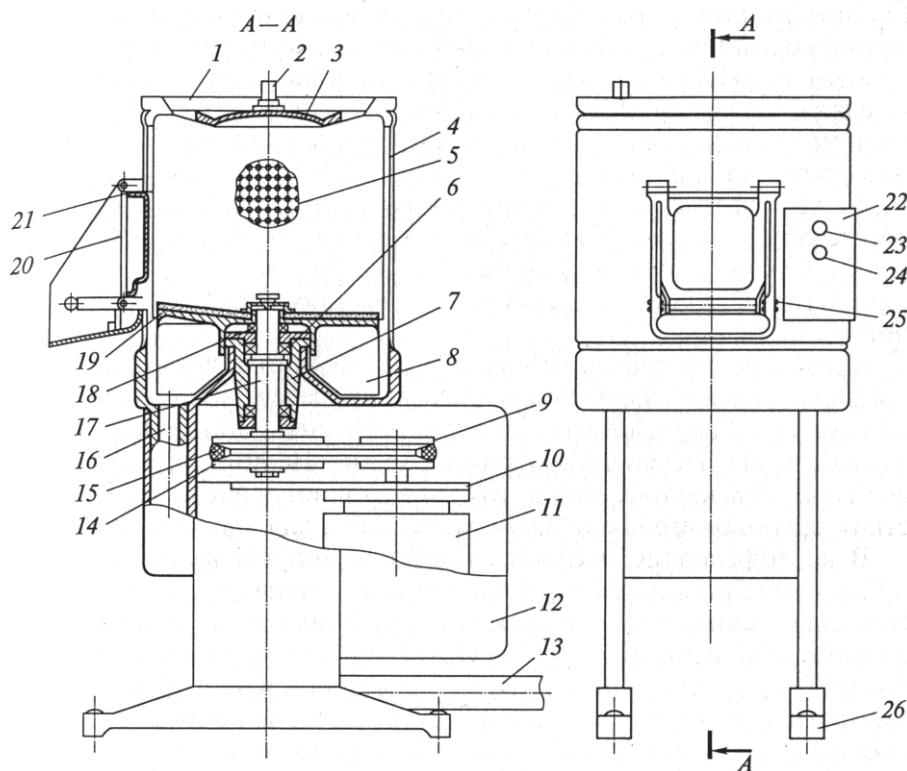


Рис. 4.1. Картофелеочистительная машина МОК-150 (МОК-300):

1 — воронка; 2 — ниппель; 3 — крышка; 4 — рабочая камера; 5 — цилиндр (сетка); 6 — подшипник; 7 — опора привода; 8 — лопасть; 9 — ведущий шкив; 10 — плита; 11 — электродвигатель; 12 — кожух; 13 — сливной шланг; 14 — ведомый шкив; 15 — клиновой ремень; 16 — сливной патрубок; 17 — вал; 18 — манжета; 19 — диск; 20 — разгрузочный люк; 21 — уплотнение дверцы; 22 — пульт управления; 23 — кнопка «Пуск» (черная); 24 — кнопка «Стоп» (красная); 25 — эксцентрик; 26 — станина

Задание №2: Перечислить и указать на схеме основные узлы картофелеочистительной машины МОК – 150.

Задание №3: Заполнить таблицу: эксплуатация машины МОК-150.

Масса и наименование овощей	Время очистки	Возможные неисправности	Способы устранения неисправностей

Задание №4. Укажите основное назначение овощерезательной машины МПО - 200?

Задание №5: Вопросы для закрепления:

1. Какие машины применяют на П.О.П. для очистки овощей?
2. Что является рабочим органом машины МОК – 150?
3. Где устанавливают пульт управления картофелечисткой?
4. Какие операции способствуют удлинению срока службы картофелечистки?
5. Чем отличаются между собой МОК – 150; 250; 400?
6. Укажите возможные неисправности овощерезки МРО-200.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Практическое занятие 4

Тема: «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы».

Цель: Изучить организацию рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы.

Оборудование: учебник А.Т. Васюковой. «Приготовление блюд из рыбы», тетрадь, ручка.

Порядок выполнения работы:

Задание № 1. Продолжите технологический процесс обработки:

Размораживание мороженой рыбы – удаление чешуи –

Задание № 2. Подберите для каждого технологического процесса оборудование и инвентарь. Данные занесите в таблицу.

<i>Технологические операции</i>	<i>Оборудование</i>	<i>Инвентарь</i>

Задание №3. Зарисуйте схематично организации рабочего места для очистки и потрошения рыбы.

Задание №4. Вопросы для закрепления:

1. Какое дополнительное оборудование или инвентарь используют для обработки осетровой рыбы?
2. С какой целью применяют фиксацию в солевом растворе?
3. Какое оборудование используют для приготовления рыбного фарша?

Практическое занятие 5

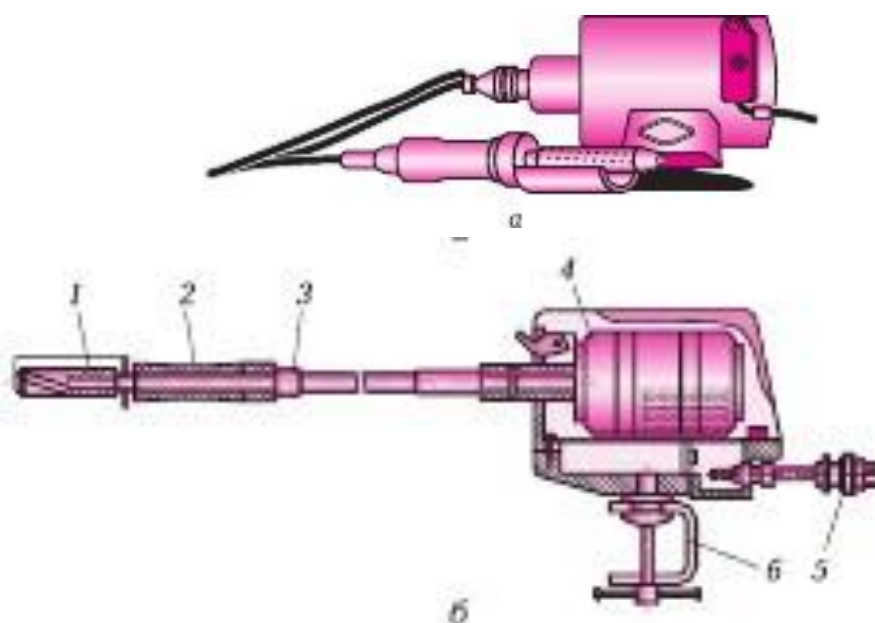
Тема: «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки»

Цель: Изучить устройство и принцип действия рыбоочистительной машины, ответить на дополнительные вопросы, сделать вывод по проделанной работе.

Оборудование: учебник А.Т.Васюковой «Приготовление блюд из рыбы», В.П. Золин Оборудование предприятий общественного питания, тетрадь, ручка.

Порядок выполнения работы:

Задание № 1. Пользуясь рисунком, выполните у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все основные части



а — общий вид; б — разрез: 1 — скребок; 2 — рукоятка; 3 — гибкий вал;
4 — электродвигатель; 5 — вилка; 6 — кронштейн

Задание №2. Изучить правила эксплуатации и правила техники безопасности при работе с рыбоочистительными машинами. Данные занести в таблицу.

Вид машины	Производительность	Правила эксплуатации	Правила техники безопасности
РО -1М			

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Практическое занятие 6

Тема: «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика». (3 академических часа)

Цель: Изучить организацию рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, сделать вывод по проделанной работе.

Оборудование: учебник А.Т.Васюкова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на П.О.П.», тетрадь, ручка.

Порядок выполнения работы:

Задание №1. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.

Мясные цеха организуются на крупных заготовочных предприятиях и в предприятиях средней мощности, перерабатывающие сырьё для своего производства.

Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но сама организация технологического процесса различается.

В крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и потолочные линии и др.

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины; из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.

Весь рабочий инвентарь промаркирован и используется строго только в этом цехе.

Для производства рубленых полуфабрикатов организуют несколько рабочих мест, организуемых в одну технологическую линию. Рабочие места оснащают ванной для замачивания хлеба, мясорубкой производительностью 600-800 кг/ч., фаршемешалкой.

Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах типа ФКХ-2240 или АК 2М-40.

Ознакомление с организацией рабочих мест в мясном цехе

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

Работа мясного цеха заготовочного предприятия организуется в одну или две смены в зависимости от мощности цеха. В крупных цехах могут организовываться отдельные бригады обвальщиков, жиловщиков, изготовителей полуфабрикатов. На обвале мяса заняты обвальщики 3, 4 и 5 разрядов. Жиловку мяса производят жиловщики 1, 2 и 3 разрядов. Нарезку полуфабрикатов осуществляют работники 3 и 4 разрядов. В мясных цехах ресторанов, столовых работают повара 3 и 4 разрядов.

В крупных мясных цехах работники в течении рабочего дня заняты однородной работой, т.е. применяется пооперационное разделение труда. В небольших мясных цехах повар выполняет поочередно несколько операций.

Задание №2. Составить схему обработки домашней птицы. Составить схему обработки кролика.

Задание №3. Подобрать для каждого технологического процесса по обработке домашней птицы, дичи и кролика оборудование и инвентарь.

Данные занесите в таблицу.

Технологические операции	Оборудование	Инвентарь
--------------------------	--------------	-----------

Ответьте на вопросы:

- а) Как организуются рабочие места в мясном цехе?
- б) Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?
- в) Из каких операций состоит технологический процесс обработки птицы, дичи, кроликов?

Задание №3. Подберите для каждого технологического процесса по обработке мяса оборудование и инвентарь.

Данные занесите в таблицу.

<i>Технологические операции</i>	<i>Оборудование</i>	<i>Инвентарь</i>

Вопросы для закрепления:

1. Чем отличается организация работы больших цехов от малых?
2. Организуйте рабочее место за производственным столом.

Практическое занятие 7

Тема: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы»

Цель: Изучить организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Оборудование: учебник А.Т.Васюкова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на П.О.П.», тетрадь, ручка.

Порядок выполнения работы:

Задание №1. Ознакомьтесь с теоретическим материалом и ответьте на вопросы:

1. Какие рабочие места организуются для приготовления котлетной массы и приготовления п/ф из нее?
2. Как организуются рабочие места по обработке субпродуктов?
3. Ознакомьтесь и зарисуйте схему организации рабочего места для приготовления котлетной массы.
4. Перечислите требования, предъявляемые к помещению мясного цеха.
5. Перечислите приемы дефростации мяса.
6. Описать правила техники безопасности при работе с инвентарем.
7. Сделайте вывод.

Практическое занятие 8

Тема: «Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера».

Цель: Отработка практических приемов по безопасной эксплуатации мясорубки, куттера.

Оборудование: учебник А.Т.Васюкова «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», В.В. Усов «Оборудование П.О.П.», тетрадь, ручка.

Теоретический материал

Мясорубка МИМ – 300 (рисунок 1, производительность $Q = 300$ кг/ч) предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания (ПОП).

Устройство. Мясорубка состоит из: загрузочной чаши 19, корпуса 7; толкателя 17 с предохранителем 16; шнека 14; подрезной решетки 8; вращающихся ножей 9; ножевых решеток 13; зажимной гайки 12; упорного кольца 10; привода (электродвигатель 22, цилиндрический редуктор 4), опор 23; рабочей камеры.

Принцип работы. Продукт, нарезанный кусками массой от 50 до 200 г подается из загрузочной чаши в рабочую камеру, где захватывается вращающимся шнеком и транспортируется им вдоль камеры к режущим инструментам. Направляющие ребра, выполненные на внутренней поверхности камеры, предотвращают или сводят до минимума вращательное движение продукта. Благодаря постепенному шагу витков шнека и их угла подъема продукт, продвигаясь вдоль рабочей камеры, уплотняется и подходит к рабочим инструментам в виде сплошной плотной массы.

Последний виток шнека, имеющий наименьший шаг, нажимая на продукт, продавливает его в отверстия подрезной решетки. Части продукта, прошедшие через отверстия подрезной решетки, отрезаются от основной массы режущими кромками подрезной решетки и вращающегося ножа совместно с входными кромками отверстий ножевой решетки. Затем, предварительно измельченный продукт, прижимается шнеком к плоскости первой ножевой решетки и вдавливается в ее отверстия.

Отрезание вдавившихся в отверстия частиц продукта происходит режущими кромками вращающегося ножа совместно с входными кромками отверстий ножевой решетки. Отрезанные частицы продукта проталкиваются через отверстия первой ножевой решетки следующими вдавившимися частицами. При выходе из отверстий первой ножевой решетки продукт разрезается режущими кромками второго двухстороннего ножа и выходными кромками отверстий первой ножевой решетки.

Частицы продукта, прошедшие через первую ножевую решетку и находящиеся в пространстве между первой и второй ножевыми решетками, из-за подпора продукта прижимаются к плоскости второй ножевой решетки, на входе в которую продукт измельчается так же, как и на входе в первую. На выходе из второй решетки продукт имеет вид сплошного потока в виде толстых нитей, состоящих из слипшихся между собой частиц.

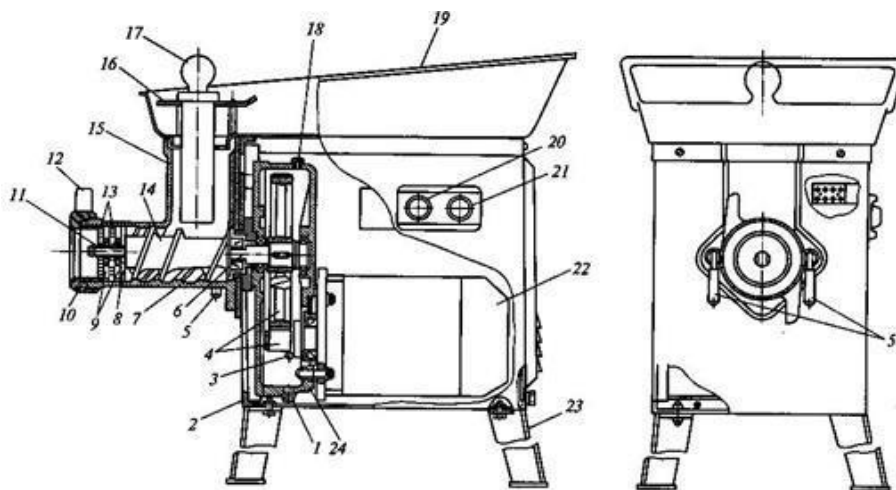


Рисунок - Мясорубка МИМ-300.

Задание №1. Схематично зарисовать МИМ – 300. Указать названия узлов машины.

Задание №2. Заполнить таблицу.

Количество сырья	Время измельчения	Возможные неисправности	Способы их устранения

Задание №3. Ознакомьтесь с устройством куттера и ответьте на вопросы:

Предназначение куттера заключается в измельчении мягкого мясного сырья, а также превращении его в однородную гомогенную массу. Он необходим для окончательного измельчения мяса, которое до этого прошло через инъектор для рыбы, и было переработано на мясорубке или волчке. Впоследствии, полученный после измельчения на куттере фарш используют для производства различной мясной и рыбной продукции:

- паштетов
- колбас
- сарделек
- сосисок

По конструкции куттеры делятся на модели с вертикальной и горизонтальной чашей. Куттеры бывают:

- Вакуумные
- Не вакуумные

Чаще всего мясоперерабатывающие предприятия отдают предпочтение куттерам с горизонтально расположенной чашей, так как они позволяют увеличить скорость производства. Производство вареных сосисок и колбас зачастую осуществляется на вакуумном куттере. Все куттеры с горизонтальной чашей имеют схожие принципы действия.

Принцип действия. Измельчение мясного сырья в куттерах осуществляется с помощью быстровращающихся ножей серповидной формы, которые устанавливают на валу. Попеременно ножи погружаются в непрерывно вращающуюся чашу. В случае, когда куттер вакуумный, измельчение происходит в вакуумных (закрытых) чашах, в обратном случае измельчение происходит в открытых чашах. Нередко в куттерах смешивают фарш со специями. Фарш, подверженный измельчению, попадает прямо под так называемый «режущий механизм» с помощью специальных направляющих скребков и вращающейся чаши.

Различия в ножах. Количество ножей расположенных в ножевой головке может варьироваться от двух и до шести в зависимости от процесса измельчения. Ножи куттера могут быть оснащены режущей кромкой в виде: слегка изогнутой линии, прямой линии с заточкой напоминающей клин и сложной геометрической формы. Выбирается форма заточки ножа в зависимости от требований к качеству измельченного продукта и его энергетических затрат.

Загрузка и выгрузка сырья. Чаша куттера может загружаться в зависимости от модели, либо вручную, либо при помощи загрузочного устройства, которое напоминает подъемник для напольных тачек. Вручную выгрузка измельченного продукта из куттера на напольную тележку осуществляется посредством опрокидывания чаши. В автоматическом режиме измельченный продукт выгружают с помощью специальных разгрузочных тарелок или скребков через отверстие в центре установки, которое закрывается обычной пробкой.

Задание 4. Описать назначение куттера.

Задание 5. Заполните таблицу «Основные части и детали мясорыхлительной машины МРМ - 15».

Основные части и детали машины	Назначение основных частей и деталей
Рабочая камера	В рабочей камере происходит разрыхление продукта рабочими органами

Раздел модуля 2. МДК.01.02. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Лабораторные работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

1. Выполнение работы в полном объеме и в отведенное время.
2. Аккуратность и соблюдение режима.
3. Умение пользоваться всем оборудованием, используемым при проведении работы.
4. Самостоятельность и активность при выполнении работы.
5. Информационная грамотность в оформлении работы.
6. Правильные ответы на контрольные вопросы.
7. Обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
8. Соблюдение правил техники безопасности.
9. Подготовка основного сырья к приготовлению блюд в соответствии с технологией.

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

- «5» - работа соответствует всем критериям, студент демонстрирует творческий подход;
- «4» - работа не соответствует одному из критериев (2,3,5,6,7);
- «3» - работа не соответствует двум-трем из критериев (соответствует не в полном объеме)(2, 3,4,5,6, 7, 9);
- «2» - работа не соответствует ни одному из критериев (1,2,3,8,9)

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить лабораторную работу.

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Лабораторная работа 1

Тема: «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов»

Цель: выработать практические навыки по обработке и нарезке картофеля и клубнеплодов

Оборудование: презентация, разделочные доски, ножи, гастрономические емкости, тетрадь, ручка.

Сырьё: картофель, морковь.

Последовательность выполнения работы

1. Произвести первичную обработку картофеля, простыми способами выполнить нарезку картофеля.
2. Произвести первичную обработку моркови, выполнить сложную нарезку моркови.
3. Оформить отчет.

Последовательность технологических операций

- Операция № 1. Организация рабочего места.
- Операция № 2. Сортировка и калибровка картофеля и моркови.
- Операция № 3. Мойка картофеля и моркови.
- Операция № 4. Очистка картофеля и моркови.
- Операция № 5. Доочистка картофеля.

Операция № 6. Нарезка очищенного картофеля брусочками, соломкой, ломтиками, дольками, кружочками, кубиками.

Операция № 7. Нарезка очищенной моркови звёздочками, гребешками, шариками, орешками.

Отчет

Заполнить таблицу, в которой указать кулинарное использование простых форм нарезки картофеля и сложных форм нарезки моркови.

Наименование сырья	Форма нарезки	Кулинарное использование
Картофель	брусочки	Суп с макаронами
	соломка	
	ломтики	
	дольки	
	кружочки	
Морковь	звёздочки гребешки шарики орешки	

Лабораторная работа 2

Тема: «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)» (2 академических часа)

Цель:

1. Выработать практические навыки обработки и нарезке луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.

2. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

3. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)

Оборудование: презентация, разделочные доски, ножи, тарелки, гастрономические емкости тетрадь, ручка.

Сырьё: репчатый лук, капуста, помидоры, перец болгарский сладкий, кабачки, баклажаны, шпинат.

Последовательность выполнения работы

Операция № 1. Организация рабочего места. Подготовка инвентаря.

Операция № 2. Обработка репчатого лука.

Операция № 3. Нарезка лука мелкой крошкой, соломкой, дольками.

Операция № 4. Обработка и подготовка капусты к фаршированию

Операция №5. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)

Операция №6. Произвести первичную обработку шпината.

Отчет

Заполнить таблицу, в которой указать органолептические показатели, виды брака и причины возникновения, которые могут возникнуть при подготовке овощей к фаршированию.

Наименование овощей	Органолептические показатели	Вид брака	Причины
Капуста			
Помидоры			
Перец			
Кабачки			

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Лабораторная работа 3

Тема: «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы».

Цель:

1. Выработать практические навыки обработки рыбы с костным скелетом
2. Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из рыбы: кругляши, филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью, филе с кожей и реберными костями, чистое филе.

Оборудование: презентация, учебник А.Т.Васюкова, разделочные доски, ножи, тарелки, тетрадь, ручка.

Сырьё: рыба свежемороженая.

Последовательность выполнения работы

Операция № 1. Организация рабочего места.

Операция № 2. Определение качества рыбы органолептическим способом.

Операция № 3. Размораживание рыбы

Операция № 4. Разделка рыбы (удаление чешуи, потрошение, промывание, удаление плавников и головы)

Операция №5. Нарезка рыбы на полуфабрикаты

Операция №6. Пользуясь сборником рецептов, произвести расчет норм пищевых отходов.

Отчет

1. По описанию определить качество рыбы каждого образца. Сделайте вывод.

Замороженная рыба:

Образец №1. Рыба мелкая, имеет чистую поверхность, естественную окраску, без повреждения кожи, консистенция упругая, не дряблая, запах свойственный виду рыбы

Образец №2. Рыба имеет потускневшую поверхность, механическое повреждение кожи, отклонения от правильной разделки, консистенция после оттаивания ослабевшая, кисловатый запах в жабрах.

Образец №3. Филе рыбы имеет небольшие разрыхления мяса, частичное расслоение мышц, легкое пожелтение по кромкам блока, после оттаивания – сухая и волокнистая консистенция

Охлажденная рыба.

Образец №4. Рыба имеет загрязненную с повреждениями поверхность, жабры серого цвета, консистенция дряблая, запах резкий.

2. Дайте характеристику каждой стадии обработки. Данные занесите в таблицу. Укажите % отходов.

Наименование операции	Характеристика	Инвентарь для обработки
Размораживание рыбы		

Удаление чешуи		
Потрошение		
Промывание,		
Удаление плавников и головы)		
Приготовление п/ф:		

3. Произведите расчет нормы пищевых отходов:

Задача №1.

Зная % отходов, рассчитайте, сколько получится обработанной и нарезанной на порционные куски (кругляши) рыбы, если вес брутто рыбы 32кг? Сколько отходов получится при разделке?

Задача №2.

Зная % отходов, высчитайте, какой вес нетто получится при разделке 48кг рыбы на филе с кожей и реберными костями? Сколько получится отходов?

Задача №3.

У вас в наличии имеется 16,5кг филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью. Зная % отходов, рассчитайте, сколько получится чистого филе из этого количества рыбы?

Лабораторная работа 4

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы» (4 академических часа)

Цель:

1. Выработать практические навыки по приготовлению рыбной котлетной массы
2. Выработать практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, тельное, зразы.
3. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.

Оборудование: презентация, учебник Н.А. Анфимова, разделочные доски, ножи, мясорубка, тарелки, тетрадь, ручка.

Сырьё: рыба свежемороженая, сухари, мука, сухари, хлеб, молоко, яйца.

Последовательность выполнения работы

Операция № 1. Организация рабочего места.

Операция № 2. Разделка рыбы на чистое филе.

Операция № 3. Приготовление котлетной массы

Операция № 4. Формовка полуфабрикатов

Операция №5. Выявление видов брака и причин возникновения.

Операция №6. Умение пользования сборником рецептов, производить расчет нормы вложения сырья.

Отчет

1. Укажите виды рыб, используемые для приготовления рыбной котлетной массы .
2. Заполнить таблицу: Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы.

Наименование п/ф	Форма	Размер	Вид панировки	Выход п/ф	Особенность

3. Указать причины возможных дефектов котлетной массы и полуфабрикатов, пути их устранения.

Вид брака	Причины возникновения	Пути устранения
Котлетная масса		
Полуфабрикаты		

4. Дайте характеристику видам панировки

Вид панировки	Описание панировки
Мучная	
Красная	
Белая	
Хлебная	
Льезон	
Кляр	

5. Решите задачи:

1. Рассчитайте, какое количество продуктов необходимо для приготовления котлетной массы, если у вас в наличии 6кг трески потрошенной без головы.
2. Что нужно добавить в котлетную массу для уменьшения вязкости, и в каком количестве, если у вас в наличие 5кг. филе с кожей без костей? Для решения задачи учитывать % отходов - 60%.
3. Что нужно добавить в котлетную массу для сочности и в каком количестве, если у вас в наличии щука, потрошенная с головой, весом 2,5кг.

Лабораторная работа 5

Тема: «Обработка нерыбного водного сырья» (4 академических часа)

Цель:

1. Выработать практические навыки по обработки нерыбного водного сырья
2. Научиться определять качество сырья органолептическим способом.
3. Изучить условия и сроки хранения.

Оборудование: презентация, учебник А.Т.Васюкова, разделочные доски, ножи, мясорубка, тарелки, гастрономические емкости, тетрадь, ручка.

Последовательность выполнения работы.

1. Изучить характеристику нерыбных продуктов моря
2. Изучить требования к качеству и сроки хранения нерыбных продуктов моря.
3. Уметь подбирать инвентарь, необходимый при обработке и приготовлении нерыбных продуктов моря.

Отчет

Задание №1. Заполните таблицу: Характеристика различных нерыбных продуктов моря

Наименование сырья	Вид поступившего сырья	Обработка сырья
Кальмары		
Трепанги		
Морской гребешок		
Осьминог		
Морская капуста		

Задание №2. Заполните таблицу: Требования к качеству и хранение нерыбных продуктов моря.

Наименование сырья	Показатели качественного сырья	Условия и сроки хранения
Краб		
Креветки замороженные		
Креветки варено-мороженые		
Раки		
Омары, лангусты		
Криль		
Устрицы		
Морские гребешки		
Мясо кальмара.		
Иглокожие.		

Задание №3. Перечислите инвентарь, необходимый при обработке и приготовлении нерыбных продуктов моря.

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Лабораторная работа 6, 7

Тема: «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса». (4 академических часа)

Цель: Рассмотреть технологическую схему механической кулинарной обработки мяса (говядины, свинины). Научиться определять количество мяса массой «Брутто», «Нетто», отходы с помощью таблиц в сборнике рецептов. Отработать приготовление полуфабрикатов.

Оборудование: холодильное оборудование, производственные столы, настольные циферблатные весы, гастрономические емкости.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварские и доски разделочные маркировкой «МС», тупка для отбивания мяса или молоточек, посуда для укладывания полуфабрикатов, лотки.

Сырье: мясо, яйца, панировочные сухари, репчатый лук.

Последовательность выполнения работы.

1. Произвести нарезку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и свинины
2. Произвести нарезку порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины.
3. Произвести нарезку мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и свинины
4. Подобрать инвентарь, необходимый при обработке и приготовлении мясных полуфабрикатов.

Отчет

Задание №1. Составьте требования к качеству полуфабрикатов для жаренья из говядины. Данные занесите в таблицу.

<i>Полуфабрикаты</i>	<i>Требование к качеству</i>	<i>Срок хранения</i>
Шпигованное мясо		
Бифштекс	Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперёк мышечных волокон; поверхность – не заветренная, цвет и запах - характерные для доброкачественного мяса; - куски мякоти вырезки неправильной округлой формы без жира.	не более 36 ч при температуре 2-6 °С
Филе		
Лангет		
Антрекот		
Ромштекс		
Говядина духовая		
Зразы отбивные		
Мясо для шашлыка московского		
Бефстроганов		
Поджарка		
Азу		
Гуляш		

Задание №4: решить задачи:

№1. Рассчитать, сколько необходимо получить говядины (толстого и тонкого краев), чтобы приготовить 20 порций антрекота, если масса 1 порции брутто равна 170 г.

№2. Рассчитать, сколько порций полуфабриката получится из вырезки, масса которой 1,2 кг, для блюда Мясо, жаренное крупным куском, если масса брутто на 1 порцию 115г.

№3. Рассчитать, сколько требуется мяса говядины для 15 порций Мясо отварное, если на 1 порцию необходимо 164 г мяса массой нетто.

Лабораторная работа 8

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без» (4 академических часа)

Цель: отработать приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Оборудование: мясорубка, настольные циферблатные весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «МС», посуда для укладывания полуфабрикатов, лопатки для придания формы полуфабрикатам.

Сырье: мясо, шпик, лук, перец, соль, панировочные сухари, молоко или вода.

Последовательность выполнения работы.

Задание 1. Приготовить натуральную рубленую массу

Задание 2. Приготовить натуральную рубленую массу для бифштекса

Задание 3. Приготовить полуфабрикаты из натурально-рубленой массы

Задание №4. Составьте требования к качеству полуфабрикатов из рубленой массы.

Данные занесите в таблицу.

Задание №5. Приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее

Задание №6. Составьте требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы.

Задание №7. Решите задачи:

Отчет

Задание №4. Составьте требования к качеству полуфабрикатов из рубленой массы.

Данные занесите в таблицу.

Полуфабрикаты	Требование к качеству	Срок хранения
Бифштекс рубленый	должен иметь приплюснуто-округлую форму, быть толщиной 1,5- 2 см. Поверхность полуфабриката должна быть не заветренной, края выровнены. Запах должен соответствовать запаху доброкачественного мяса со специями. На разрезе полуфабриката мясо должно быть однородным с равномерным вкраплением кубиков шпика.	

Задание №6. Составьте требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Данные занесите в таблицу.

Полуфабрикаты	Требование к качеству	Срок хранения
Котлетная масса.	должна быть однородной, сочной, иметь цвет розово-серый, а запах - доброкачественного мяса со специями	не более 6 ч при температуре 2-6 °С.

Котлеты и биточки	должны быть без трещин и ломаных краев, иметь равномерно панированную в пшеничных сухарях поверхность. На разломе не должно быть видно сухожилий и кусочков хлеба. Запах - свойственный доброкачественному мясу со специями. Котлеты должны иметь овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, их толщина 1-1,5 см. Форма биточков приплюснуто-округлая, толщина полуфабриката 1 см.	
Шницель		
Тефтели		
Рулет		
Зразы		

Задание №7. Решите задачи:

№1. Рассчитать необходимое сырье и приготовить котлетную массу для 20 котлет, если на 1 котлету используют говядины массой нетто 56 г, хлеба пшеничного 14 г, молока или воды 17г.

№2. Сколько можно приготовить из 3,2 кг свиной котлетной массы зраз рубленых, если на один полуфабрикат уходит 89 г мяса, 16 г хлеба, 23 г молока?

№3. Определить массу мяса для приготовления 25 порций бифштекса рубленого, если на 1 порцию требуется мяса массой брутто 109 г.

№4. Рассчитать сколько котлет можно приготовить из 20 кг натурально-рубленой массы баранины, если на приготовление одной котлеты расходуется 85 г мяса, 14 г жира, 10 г воды.

№5. Рассчитать количество натурально-рубленого мяса для приготовления 25 порций шницеля из свинины, если на один шницель расходуется мяса массой нетто 109 г и воды 14 г.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Лабораторная работа 9, 10

Тема: «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы». (3 академических часа)

Цель: рассмотреть технологическую схему механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Отработать приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Оборудование: холодильник, производственные столы, настольные циферблатные и электронные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, пинцет для обработки птицы, ножницы-секаторы.

Последовательность выполнения работы.

Задание №1. Произвести обработку птицы

Задание №2. Произвести заправку птицы

Задание №3. Приготовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции из птицы.

Задание №4. Указать требования к качеству полуфабрикатов из птицы.

Отчет

Задание №3. Приготовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции из птицы. Данные занесите в таблицу.

Полуфабрикаты	Обработка птицы	Подготовка фарша	Формовка
Курица фаршированная (галантин)			
Цыплята, фаршированные рисом, грибами			
Утка фаршированная			
Фаршированный рулет из мякоти птицы			
Куриный рулет с фисташками			
Фаршированные куриные ножки			
Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью			
Суфле из птицы			

Задание №4. Составьте требования к качеству полуфабрикатов из птицы. Данные занесите в таблицу.

Полуфабрикаты	Требование к качеству	Срок хранения
Тушки птиц	должны быть чистыми, не иметь остатков перьев и «пеньков», на поверхности их не должно быть заметно следов слизи, она должна быть сухой, жир - бледно-желтым, клюв - блестящим. Цвет и запах должны соответствовать свойственным данному типу птицы. Консистенция мякоти должна быть плотной и упругой, не допускается наличие сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Тушки могут иметь незначительные ожоги кожи и два-три пореза на ней длиной не более 2 см.	не более 36 ч при температуре 2-4 °С.
Котлеты натуральные		
Котлеты, фаршированные по-киевски		
Шницель столичный		

Лабораторная работа 11

Тема: «Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек».

Цель: научиться проводить обработку птицы, дичи, заправку тушек.

Оборудование: холодильное оборудование, производственные столы, настольные циферблатные и электронные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, пинцет для обработки птицы, ножницы-секаторы

Последовательность выполнения работы.

Задание №1. Произвести первичную обработку птицы

Задание №2. Произвести заправку птицы

Задание №3. Составьте требования к качеству заправленной птицы

Задание №4. Рассчитать количество продуктов для приготовления цыпленка табака

Отчет

Задание №3. Требования к качеству и сроки хранения заправленной птицы

Вид заправки тушки	Требование к качеству	Срок хранения

Задание №4. Рассчитать количество продуктов для приготовления цыплёнка табака, если масса 1 порции равна 125 г.

Лабораторная работа 12

Тема: «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»

Цель: научиться проводить приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.

Оборудование: мясорубки, холодильное оборудование, производственные столы, настольные циферблатные и электронные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, пинцет для обработки птицы, ножницы-секаторы.

Последовательность выполнения работы.

Задание №1. Произвести первичную обработку птицы

Задание №2. Приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее.

Задание №3. Научиться обрабатывать пищевые отходы птицы

Задание №4. Указать требования к качеству полуфабрикатов из птицы

Задание №5. Рассчитайте количество продуктов для приготовления котлет «Пожарских» в количестве 35 порций, масса 1 порции равна 75 г.

Отчет

Задание №2. Приготовить котлетную и кнельную массу.

Мясо, снятое с птицы, пропущенное _____ раза через мясорубку _____ решеткой с _____ добавлением _____

Все компоненты соединяют, перемешивают и пропускают через мясорубку. Затем массу _____ . Протертую массу солят, охлаждают, _____ осторожно перемешивают. Чтобы узнать качество кнельной массы, _____

_____.

Задание №3. Обработка пищевых отходов птицы.

К пищевым отходам относят головы, шеи, гребешки, крылья, ноги, сердце, желудок, печень.

Головы

Шеи

Ноги

Крылья

Желудок

Печень

Сердце

Задание №4. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.

Полуфабрикаты	Требование к качеству	Срок хранения
Котлеты , биточки		
Котлеты Пожарские		
Пищевые отходы		

Задание №5. Рассчитать количество продуктов для приготовления котлет «Пожарских» в количестве 35 порций, масса 1 порции равна 75 г.

Список использованной литературы:

Основные источники:

1. И.П.Самородова, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ИЦ « Академия» 2015г.
2. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2017.
<https://www.book.ru/book/922817>

Дополнительные источники:

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018.
<https://www.book.ru/book/924187>
2. М.В.Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья ИЦ «Академия» 2014г.
3. В.И.Богушева Технология приготовления пищи , ИЦ «Феникс»2013г.