

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

Куляшова О.Н.

Председатель ЦМК

«23» мая 2025г.

**Комплект
оценочных средств
по профессиональному модулю**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики:
Исанбердина Р.М. –
преподаватель
высшей квалификационной категории
Нестерова Л.П. –
мастер производственного обучения
первой квалификационной категории

г. Троицк, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	5
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	8
3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	100

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1 Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля, рубежного контроля и промежуточных аттестаций в форме экзамена по МДК.01.01 и МДК.01.02, дифференцированного зачета по учебной практике и экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ01.

КОС разработаны на основании положений основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате освоения профессионального модуля ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии среднего профессионального образования следующими умениями и знаниями, которые формируют общие и профессиональные компетенции.

1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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

1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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
уметь	У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 - распознавать недоброкачественные продукты; У3 - 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; У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6 - 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	З1 - принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов; З2 - документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы;

	33 - 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); 34 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 35 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; 36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; 37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; 38 - приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи для сложных блюд.
--	--

2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирование общих компетенций:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения	Текущий контроль: - оценка устного опроса; - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий: №1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. №2. Отработка безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины в процессе обработки овощей. №3. Отработка безопасных приемов эксплуатации овощерезки в процессе нарезки овощей и грибов. №4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. №5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины. №6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. №7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. №8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера. - оценка выполнения контрольной работы по разделу 1; - оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам;

	кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	- <i>оценка выполнения заданий самостоятельной работы при изучении раздела 1:</i> 1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Решение производственных задач по организации рабочих мест. 3. Проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 4. Сбор информации о видах технологического оборудования, способах их безопасной эксплуатации и подготовка сообщений. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия	Текущий контроль: - оценка устного опроса; - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения лабораторных работ: №1. Обработка, нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. №2. Обработка, нарезка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. №3. Обработка, нарезка плодовых овощей, подготовка

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.	ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ	к фаршированию. №4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. №5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. №6. Обработка нерыбного водного сырья. №7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. №8. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. №9. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. №10. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. - <i>оценка выполнения контрольных работ по темам 2.1-2.7;</i> - <i>оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам;</i> - <i>оценка выполнения заданий самостоятельной работы при изучении раздела 2:</i> 1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического
---	---	---

	нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы при изучении раздела 1 и 2 Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена (квалификационного) по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

3 Оценка освоения профессионального модуля

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элемент профессионального модуля	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы контроля	Проверяемые ОК, У, З	Формы контроля	Проверяемые ОК, У, З	Формы контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов						
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Устный опрос	31, 32, 33	Контрольная работа по разделу 1	32, 33, 34, 35	Экзамен по МДК.01.01; Экзамен (квалификационный) по ПМ01	32, 33, 34, 35 У1, 32, 33, 34, 35, ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Устный опрос Практическое занятие №1, №2, №3 Самостоятельная работа №1	У1, 33, 34, 35 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10				
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Устный опрос Практическое занятие №4, №5, Самостоятельная работа №2	У1, 33, 34, 35 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10				

Тема 1.4.Организация и техническое оснаще ние работ по обработ ке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приго товления полуфабри катов из них	Устный опрос Практическое занятие №6, №7, №6 Самостоятельная работа №3	У1, 33, 34, 35 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10	Контрольная работа по разделу 1	32, 33, 34, 35	Экзамен по МДК.01.01; Экзамен (квалификацион ный) по ПМ01	У1, 32, 33, 34, 35, ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него						
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Устный опрос Лабораторная работа №1,№2,№3 Самостоятельная работа №1	У2, У3, У4, У5, У6, 36, 37, ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10	Контрольная работа по теме 2.1 (письменный опрос)	36, 37	Экзамен по МДК 01.02; Экзамен (квалификацион ный) по ПМ01	36, 37, 38 У2, У3, У4, У5, У6, 36, 37, 38 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Устный опрос Самостоятельная работа №2	36, 37, ОК9, ОК10	Контрольная работа по теме 2.2,2.3 (тестирование)	36, 37		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Устный опрос Лабораторная работа №4,№5,№6 Самостоятельная работа №2	У2, У3, У4, У5, У6, 36, 37, 38 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10				
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Устный опрос Самостоятельная работа №3	36, 37, ОК9, ОК10		Контрольная работа по темам 2.4, 2.5		36, 37, 38
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Устный опрос Лабораторная работа №7, №8 Самостоятельная работа №3	У2, У3, У4, У5, У6 36, 37, 38 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10				

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Устный опрос Самостоятельная работа №4, №5	У3, У4, У5, 36, 37, ОК9, ОК10	Контрольная работа по теме 2.6, 2.7	36, 37, 38	Экзамен по МДК 01.02; Экзамен (квалификацион ный) по ПМ01	У2, У3, У4, У5, У6, 36, 37, 38 ОК 1 - ОК7, ОК9, ОК10
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Устный опрос Лабораторная работа №9, №10 Самостоятельная работа №4, №5	У2, У3, У4, У5, У6, 36, 37, 38 ОК 1- ОК7, ОК9, ОК10				

3.2. Формы и методы текущего контроля

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Текущий контроль по теме 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен знать:

- 31 - принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов;
- 32 - документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы;
- 33 - 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).

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут).

Вопросы фронтального опроса:

1. Дайте характеристику этапов технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
2. Дайте характеристику способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.
3. Как осуществляется 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?
4. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов.
5. Как осуществляется документальное оформление поступления сырья на производство?
6. Правила составления заявки на сырье.
7. Как осуществляется подготовка к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка на вынос или для транспортирования.
8. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.

Текущий контроль по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме.

Студент должен уметь:

У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

Студент должен знать:

- 33 - 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);
- 34 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- 35 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

Формы контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), практическое занятие №1, №2, №3, самостоятельная работа №1.

Вопросы фронтального опроса:

1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.
2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей.
3. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки грибов.
4. Требования к организации рабочих мест.
5. Правила безопасной организации работ.
6. Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
7. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов.
8. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для нарезки различных видов овощей и грибов.
9. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

Практическое занятие № 1

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Тема практического занятия: Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов, подбора необходимого оборудования и инвентаря.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. В соответствии с производственным заданием овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Картофель очищенный нарезанный».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный нарезанный».

2. Известно, что в процессе изготовления полуфабриката из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов, овощерезательная машина, стеллаж.

Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его.

3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката. Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Задание 2. В соответствии с производственным заданием овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Грибы свежие очищенные нарезанные».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Грибы свежие очищенные».
2. Известно, что в процессе изготовления полуфабрикатов из грибов будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов, моечные ванны, производственный стол, стеллаж. Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его.
3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация работы овощного цеха

Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием овощного цеха являются картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350. Овощерезательный протирочный механизм МОП II-1 входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения ПП, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей (рис. 1).

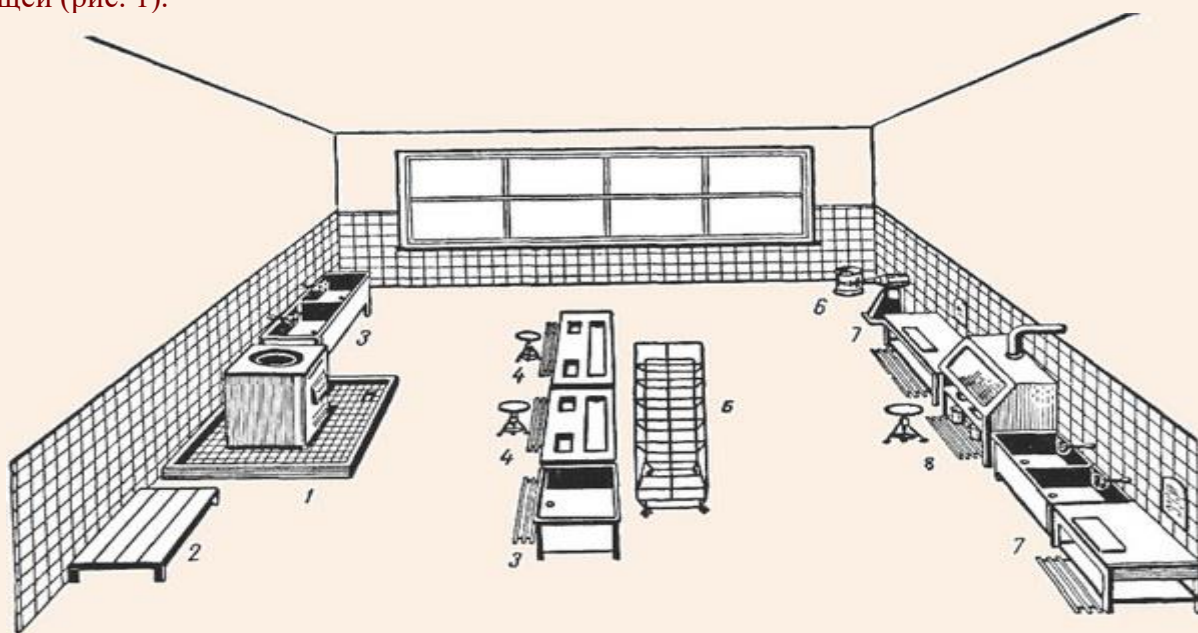


Рис. 1. Размещение оборудования в овощном цехе:

- 1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный;
8 - стол для очистки репчатого лука

Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций (рис. 2).

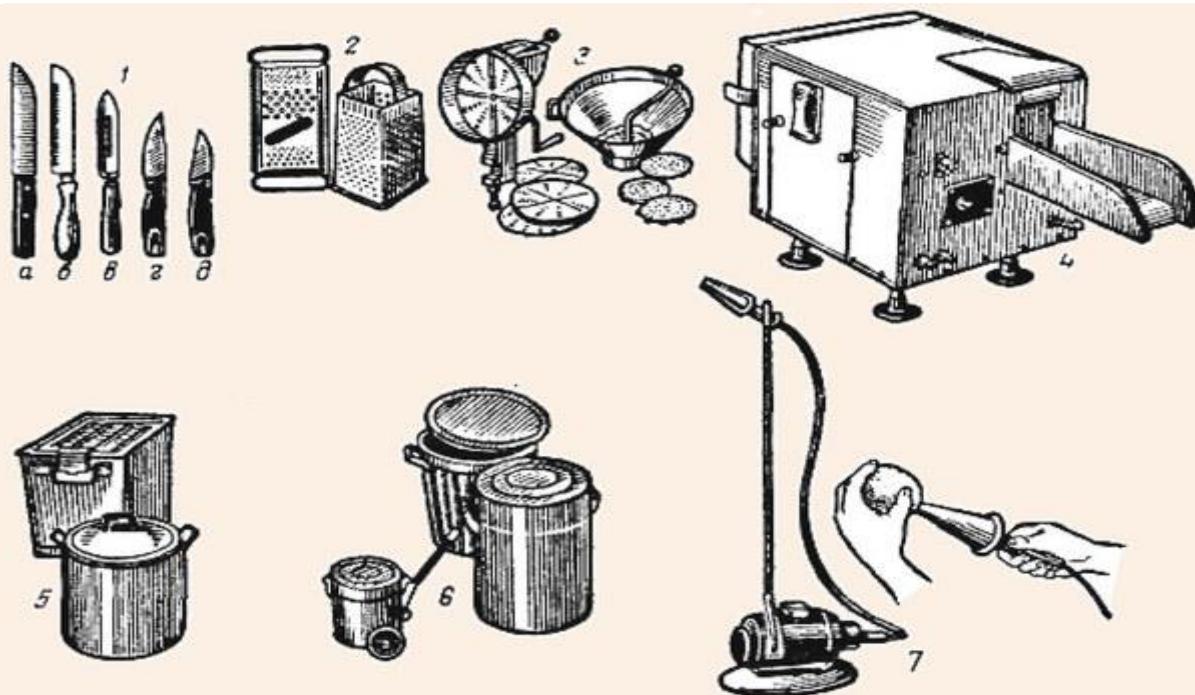


Рис. 2. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

1 - ножи: а - коренчатый, б - карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков; 2 - терки для овощей; 3 - приспособления для протирания овощей; 4 - устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 - бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 - пневматическое приспособление для дочистки картофеля

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку. После машинной очистки производят ручную дочистку на специальных столах (рис. 3).

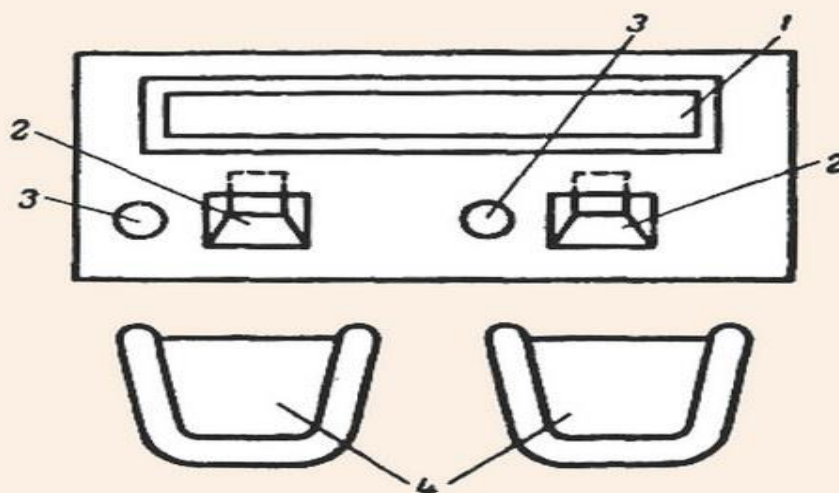


Рис. 3. Схема рабочих мест для ручной дочистки картофеля и корнеплодов:

1 - желоб с водой для хранения картофеля; 2 - отверстие для отходов; 3 - отверстие для дочистенного картофеля; 4 - стулья с подлокотниками и упором для ног

Крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два отверстия: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. После дочистки картофель помещают в

ванну с водой и хранят не более 2-3 ч. Очистка репчатого лука, чеснока осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальные нарезают машинным или ручным способом. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания.

Сульфитация картофеля производится 0,5-1%-ным раствором бисульфита натрия в течение 5 мин. Обработанный таким образом картофель может храниться, не темнея на воздухе, в течение 48 ч при температуре 2-7° (или 24 ч при температуре 15-16°C).

Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют и отправляют в экспедицию.

Задание 3. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
 2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей?
 3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
 4. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
 5. В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов?
 6. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
 7. Как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи?
- Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Практическое занятие № 2

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

*Тема практического занятия: **Отработка безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины в процессе обработки овощей.***

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,
2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части машины для очистки картофеля МОК – 250.

Задание 2. Заполните таблицу «Основные части и детали машины для очистки картофеля МОК– 250».

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

Задание 3. Раскройте схему принципа работы картофелеочистительной машины МОК – 250.

Загрузка картофеля

Очистка картофеля

Выгрузка картофеля

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 составьте план подготовки машины к работе.

Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 перечислите действия, выполняемые по окончании работы.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

На предприятиях общественного питания при механическом способе очистки применяются дисковые картофелеочистительные машины МОК-125, МОК-250, МОК-400. Эти машины предназначены для очистки картофеля и корнеплодов. Машины МОК-125, МОК-250, МОК-400 между собой аналогичны и отличаются друг от друга габаритами, объемом рабочей камеры и производительностью.

Основными частями машины являются: корпус, рабочая камера с абразивными сегментами, загрузочная и разгрузочная дверцы, вращающийся конусный рабочий диск с абразивным покрытием, приводной механизм и пульт управления.

Рабочая камера выполнена в виде литого цилиндрического корпуса, верхняя часть которого служит для загрузки овощей. Загрузочная воронка сверху закрывается крышкой. На боковой поверхности рабочей камеры имеется люк с разгрузочным лотком и дверцей для выгрузки овощей после очистки. В нижней части рабочей камеры имеется сливной патрубок и сборник мезги. На стенках рабочей камеры установлены съемные абразивные сегменты, которые при срабатывании легко можно заменить на новые.

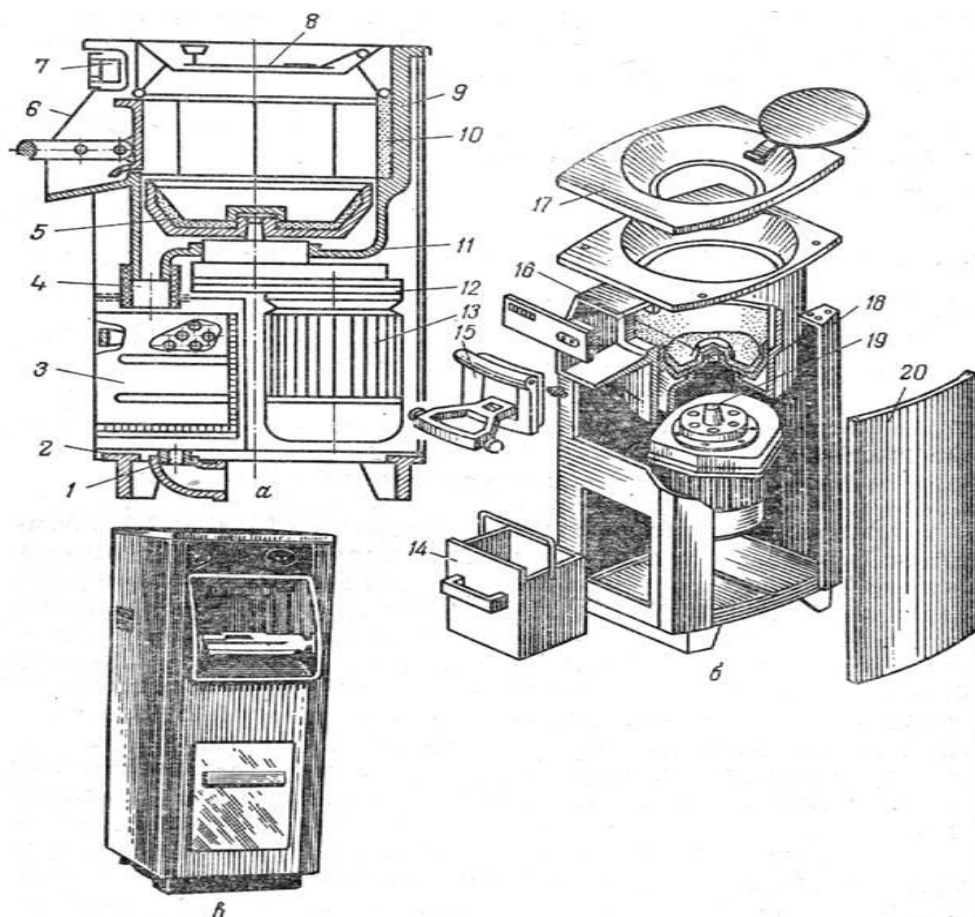


Рис. 2.2. Картофелеочистительная машина МОК-250:
 а — разрез: 1 — сливной патрубок; 2 — основание машины; 3 — камера отходов; 4 — резиновый патрубок; 5 — конусный диск; 6 — разгрузочный лоток; 7 — пульт управления; 8 — откидная крышка; 9 — рабочая камера; 10 — абразивные вставки; 11 — дно камеры; 12 — зубчатый редуктор; 13 — электродвигатель; 14 — сборник мезги; 15 — дверца; 16 — гнездо конуса; 17 — загрузочная крышка; 18 — стойка; 19 — шип вала; 20 — облицовка; б — общий вид

Рабочим органом машины служит конусный диск, покрытый абразивной массой, состоящей из зерен корунда или карбида кремния на бакелитовой основе. Дно конусного диска имеет радиальные волны для лучшего перемещения овощей.

Привод машины состоит из электродвигателя и клиноременной передачи. Для предотвращения попадания воды из рабочей камеры в привод и электродвигатель установлена специальная защита.

Пульт управления состоит из автоматического выключателя и нажимного пускателя. В нижней части корпуса машины есть устройство для заземления.

Принцип действия машины. Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение, падая на вращающийся конусный диск и под действием центробежной силы прижимаются к стенкам машины. За счет трения об абразивные поверхности происходит снятие кожуры с овощей. Образующаяся мезга удаляется через сливной патрубок в канализацию, непрерывно поступающей в рабочую камеру из водопровода водой.

Правила эксплуатации. Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния и после этого машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней.

Овощи должны пройти предварительную обработку: калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины.

Загружать овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры.

Вес загружаемого картофеля должен соответствовать весу, рекомендуемому инструкцией, оптимальной величиной 2/3 объема рабочей камеры машины. При перегрузке машины ухудшается качество очистки, ускоряется износ электродвигателя и клиновидных ремней. Значительный недогруз машины приводит к нарушению внешнего слоя клубней, значительно увеличиваются отходы и расход электроэнергии.

Продолжительность очистки зависит от сорта и качества картофеля, от состояния абразивного покрытия конуса и стенок рабочей камеры машины. В среднем очистка длится 2-4 мин. После окончания очистки, не выключая электродвигатель, открыть дверцу, и овощи выбрасываются в подставленную тару. Затем загружают следующую порцию картофеля. После окончания работы машину промывают на холостом ходу, а корпус протирают чистой тканью. Заклинившиеся клубни следует извлекать только после остановки машины специальным крючком.

Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру, так как это приведет к травме. К работе на машине допускаются лица, закрепленные за данной машиной и сдавшие экзамен по ТБ и БТ.

Задание 6. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Расшифруйте МОК-250.
2. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
3. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машине?
4. Что является рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-250?
5. На чем основан принцип действия очистки картофеля в машине МОК-250?
6. Что необходимо проверить перед началом работы на картофелеочистительной машине и после окончания работы?
7. К чему приводят перегрузка и недогрузка картофелеочистительной машины?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Практическое занятие № 3

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Тема практического занятия: Отработка безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины в процессе нарезки овощей и грибов.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части машины для нарезки овощей МРО 50- 200.

Задание 2. Заполните таблицу «Основные части и детали машины нарезки овощей МРО 50-200».

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

Задание 3. Раскройте схему принципа работы овощерезательной машины МРО50-200.

Загрузка овощей

Нарезка
овощей

Выгрузка овощей

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации овощерезательной машины МРО 50– 200, составьте план подготовки машины к работе.

Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации овощерезательной машины МРО 50– 200, перечисли действия, выполняемые по окончанию работы.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Овощерезательная машина МРО 50-200

Машина настольного типа, используется для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой, брусочками, а также можно шинковать капусту. Эта машина состоит из **корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов**. Внутри корпуса машины находится привод, состоящий из электродвигателя и клиноременной передачи. **Рабочая камера** выполнена в виде цилиндра, над которой крепится съемная загрузочная емкость, имеющая окна для загрузки овощей.

В комплект машины входит **дисковый нож, два терочных диска и два комбинированных ножа**. Дисковый нож используется для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты. Комбинированные ножи используются для нарезки овощей брусочками с поперечным сечением 3х3 и 10х10 мм. Эти ножи закреплены на диске неподвижно и поэтому толщина среза не регулируется. Диски с ножами укрепляются на валу при помощи винта. На корпусе установлен болт для заземления машины. На передней стенке установлены **кнопки "Пуск" и "Стоп"** для включения и выключения машины.

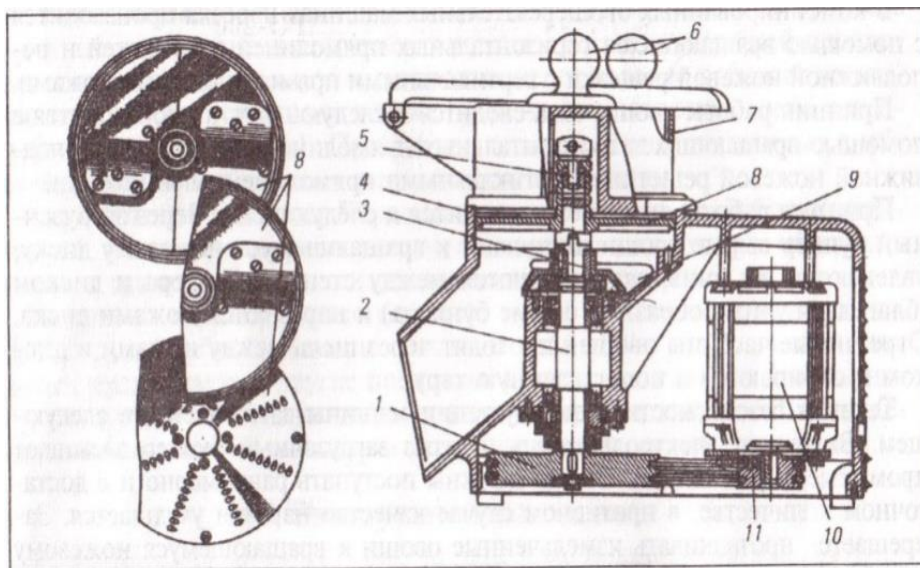


Рис.1. Универсальная овощерезательная машина МРО50-200

- 1,11- шкив, 2- приводной вал, 3- стакан, 4- корпус, 5- прижимной болт,
6- толкатели цилиндрические, 7 - корпус загрузочного приспособления,
8- сменный рабочий инструмент, 9- сбрасыватель, 10 – электродвигатель

Эксплуатация и принцип действия машины. Сначала выполняют правила техники безопасности. Включают машину, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску, который ножами срезает от овощей последовательно слой за слоем в виде ломтиков, брусочков или соломкой. Отрезанные частицы продукта проходят в отверстия опорного диска, расположенные под ножами, захватываются вращающимся сбрасывателем и подаются, в разгрузочный лоток попадает в тару. Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру. Санитарную обработку проводят после отключения и остановки машины.

Задание 6. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Расшифруйте МРО 50-200.
2. Какие формы нарезки овощей можно получить при помощи овощерезательной машины МРО 50-200?
3. Назовите рабочие органы машины МРО 50-200, их назначение.
4. С какой целью работу овощерезательной машины проверяют на холостом ходу?
5. На чем основан принцип действия машины МРО 50-200?
6. Что необходимо проверить перед началом работы на овощерезательной машине и после окончания работы?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Укажите назначение овощного цеха.
2. С какими помещениями должен граничить овощной цех?
3. Какие рабочие места выделяют в овощных цехах на предприятиях с большой вместимостью залов?
4. Составьте технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов.
5. Для чего сортируют и калибруют овощи?
6. Какие виды оборудования используются в овощном цехе?
7. Перечислите способы очистки овощей.
8. Опишите организацию рабочего места для ручной очистки овощей.
9. Опишите организацию рабочего места для обработки лука и чеснока.
10. Опишите организацию рабочего места для обработки зелени.
11. Опишите организацию рабочего места для дочистки картофеля.
12. Перечислите инвентарь и тару овощного цеха.
13. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе в овощном цехе.
14. Опишите принцип работы картофелеочистительной машины.
15. Опишите правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины.
16. Опишите принцип работы дисковой овощерезательной машины.
17. Правила безопасной эксплуатации овощерезки в процессе нарезки овощей.
18. Как сульфитируют и хранят картофель?
19. Какие санитарные требования предъявляют к инвентарю, таре, оборудованию овощного цеха?
20. Какие санитарные требования предъявляют к работникам общественного питания?
21. Опишите организацию хранения обработанных овощей в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Информационные источники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 320 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2024 – 160 с.
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2024.-192 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024 – 432 с.
- 6.Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и организация рабочего места.:Учебникдлястуд.учрежденийсред.проф.образования/ Г.Г. Лутошкина , Ж.С. Анохина . - М.:Издательскийцентр«Академия»,2024.-240с

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа <http://pravo.gov.ru>

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

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

Студент должен знать:

33 - 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);

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

35 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

Формы контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), практическое занятие №4, №5, самостоятельная работа №2

Вопросы фронтального опроса:

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.
2. Требования к организации рабочих мест.
3. Правила безопасной организации работ.
4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья.
5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
6. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практическое занятие № 4

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

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

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы, подбора необходимого оборудования и инвентаря.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Составьте схему технологического процесса обработки чешуйчатой рыбы, осуществите подбор необходимого оборудования.

В процессе обработки рыбы будет задействовано следующее оборудование: стол производственный, весы настольные, чан с мешалкой для раствора соли; моечная ванна; стол с приспособлением для чистки рыбы; чешуеочистительная машина; ванна для дефростации рыбы; плавникорезка, головоотсекающая машина, стеллаж передвижной; стол для зачистки рыбы; холодильная камера.

Задание 2. Составьте схему технологического процесса обработки осетровой рыбы, осуществите подбор необходимого оборудования.

В процессе обработки рыбы будет задействовано следующее оборудование: стол производственный; весы настольные циферблатные; моечная ванна; стеллаж передвижной, ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара; стол для подсушки плавникорезка, головоотсекающая машина, холодильная камера.

Задание 3. Перечислите виды инвентаря рыбного цеха. Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Задание 4. Начертите схему расположения оборудования рыбного цеха, обозначьте его.

Задание 5. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. В чем состоит технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы?
2. Какие основные типы оборудования применяются в рыбном цехе средней мощности?
3. Какие виды инвентаря применяются в рыбном цехе?
4. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов?

5. Как организуются рабочие места в рыбном цехе.

6. Что такое фиксация рыбы. Для чего она применяется?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация работы рыбного цеха

В соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями предусматривается изготовление следующего ассортимента полуфабрикатов из рыбы: рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях; котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом включает следующие операции: размораживание, отделение от чешуи; срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, фиксация в охлажденном рассоле, охлаждение полуфабриката, упаковка, маркировка, хранение и транспортировка.

Мороженую частичковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3-5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 12°C на 2-3 ч. После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны. Ванны направляют к конвейерной линии обработки рыбы (схема 1).

С помощью чешуеочистительной машины типа РО-1М очищают рыбу от чешуи; плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют при помощи головоотсекающей машины.

Удаление внутренностей и промывание рыбы производятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6°C. Рыбу подвергают фиксации в течение 5-10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы.

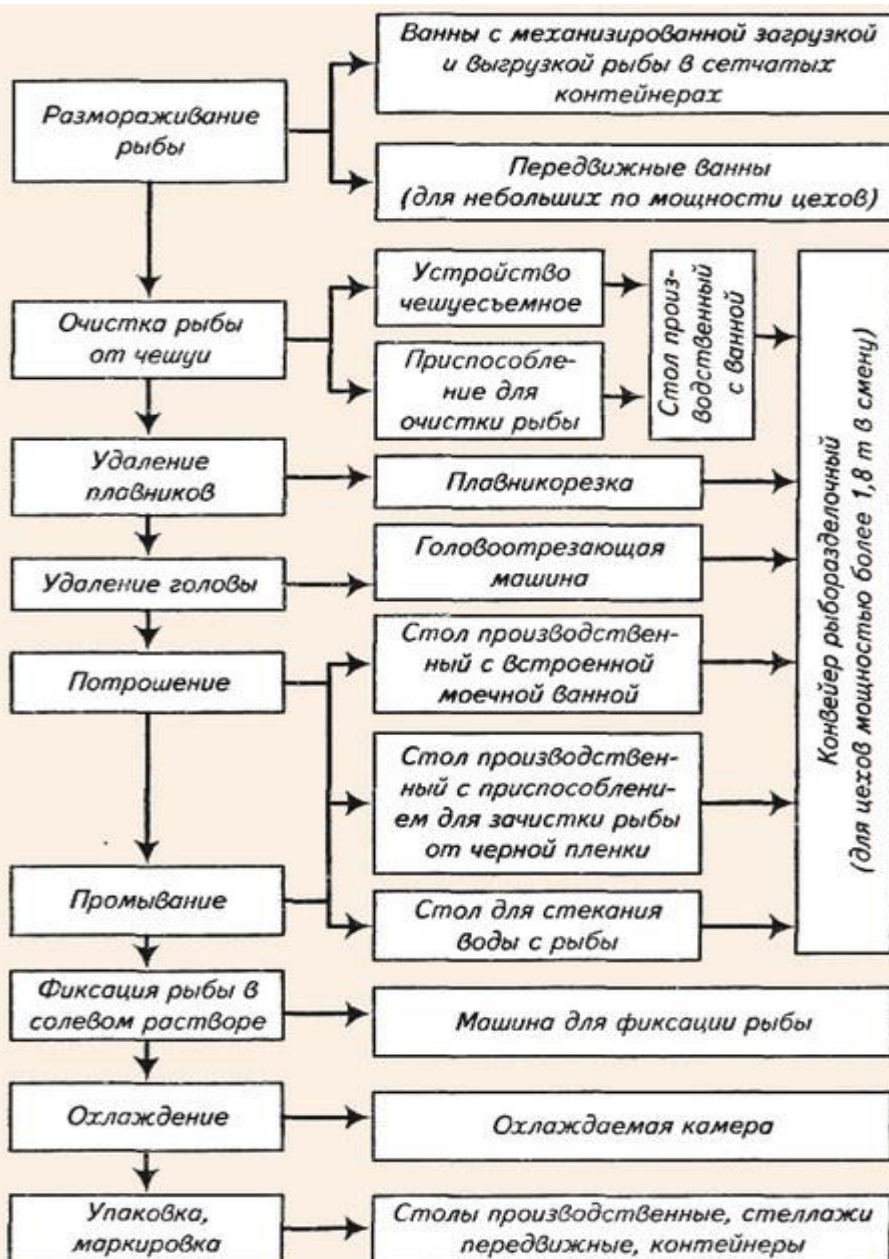


Схема 1. Организация рабочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом

Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии изготовителя - не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществляют большим ножом поварской тройки.

Для приготовления котлетной массы из рыбы применяют универсальный привод, ванну для замачивания хлеба.

На линии обработки **рыб осетровых пород** устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны.

Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продолжительность оттаивания 12-14 ч. В процесс обработки рыбы входит: отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка.

Рыбные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки. Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки. На небольших

предприятиях головы и хвосты рыб отрубают вручную большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбу после потрошения также в ваннах.

Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80-90°C). На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы. Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат противни, которые размещают на стеллажах и холодильном шкафу.

Для приготовления рыбного фарша на небольших предприятиях используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе.

Для хранения полуфабрикатов используют холодильные шкафы. Примерная схема размещения оборудования в рыбном цехе ресторана указана на схеме 2.

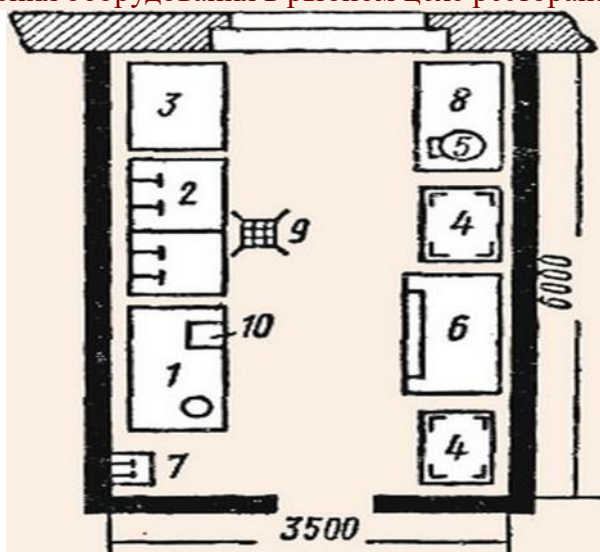


Схема 2. Примерная расстановка оборудования в рыбном цехе:

1, 3, 8 - рабочие столы; 2 - ванны на два отделения; 4 - стеллаж; 5 - мясорубка; 6 - холодильный шкаф; 7 - раковина; 9 - трап; 10 - рыбоочистка

Практическое занятие № 5

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Тема практического занятия: Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарно безопасности, охраны труда.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части рыбоочистительной машины РО-1М.

Задание 2. Заполните таблицу «Основные части и детали рыбоочистительной машины РО-1М».

Основные части и детали машины	Назначение основных частей и деталей
Корпус	Скрывает внутренние детали машины

Задание 3. Раскройте схему принципа работы скребка рыбоочистительной машины РО -1М.

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М, составьте план подготовки машины к работе.

Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М, перечислите действия, выполняемые по окончании работы.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рыбоочистительная машина РО – 1М

Машина РО-1М состоит из **корпуса**, в котором расположен **электродвигатель**, **гибкого вала** и **рукоятки со скребком**. Рукоятка скребка выполнена из электроизоляционного материала - пластмассы. Внутри рукоятки расположен валик, на конце которого устанавливается скребок, приводимый во вращение при помощи гибкого вала и электродвигателя.

Скребок представляет собой металлическую фрезу со спиральными зубьями, заканчивающиеся конусной шероховатой поверхностью с мелкой насечкой, для очистки труднодоступных мест рыбы. Сверху скребка имеется **предохранительный кожух**, который защищает руку работника от травмы и исключает разбрасывание чешуи.

Гибкий вал состоит из резинового шланга, внутри которого находится стальной трос, а в местах соединения его с электродвигателем и рукояткой находятся пружины, которые исключают резкий перегиб вала. Электродвигатель однофазного тока крепится к крышке стола при помощи **кронштейна** и может поворачиваться в любую сторону.

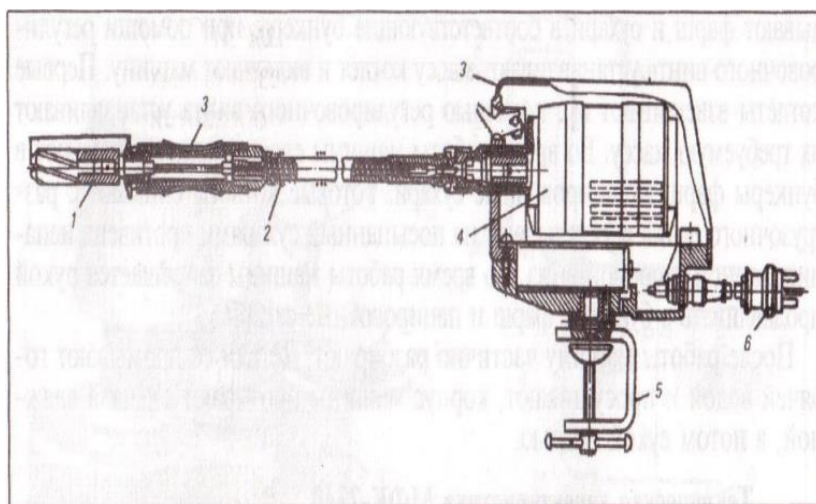


Рис 1. Рыбоочистительная машина РО – 1М

1 – скребок; 2 – гибкий вал; 3 – рукоятка; 4 – электродвигатель;
5 – кронштейн; 6 – вилка.

Правила эксплуатации. Работа с рыбоочистителями сводится к следующему: перед началом работы закрепляют корпус машины с помощью кронштейна на производственном столе для обработки рыбы, затем закрепляют скребок на гибком валу. Выполняют условия техники безопасности и безопасности труда при работе с рыбоочистителем и только после проверки приступают к очистке рыбы.

Рыбу укладывают на разделочную доску и придерживают ее левой рукой за хвостовую часть, а правой проводят скребком от хвоста до головы.

После работы скребок промывают, для этого опускают в горячую воду при включенном электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают, смазывают растительным маслом.

Задание 6. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Назовите основные части рыбоочистительной машины РО-1М.
2. Назовите рабочий орган рыбоочистительной машины РО-1М, дайте ему характеристику.
3. Назначение предохранительного кожуха и кронштейна.
4. На чем основан принцип работы скребка рыбоочистительной машины РО -1М?
5. Что необходимо проверить перед началом работы на рыбоочистительной машине и после окончания работы?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Самостоятельная работа № 2

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

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Укажите назначение рыбного цеха.
2. С какими помещениями должен граничить рыбный цех?
3. Какие технологические линии предусматриваются в рыбном цехе?
4. Составьте технологическую схему обработки рыбы с костным скелетом.
5. Перечислите способы размораживания рыбы.
6. Какие виды оборудования используются в рыбном цехе?
7. Какие виды инвентаря используются в рыбном цехе?
8. Для чего ошпаривают осетровую рыбу?
9. Опишите организацию рабочего места для очистки рыбы от чешуи.
10. Опишите организацию рабочего места для обработки рыбы осетровых пород.
11. Опишите условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.
12. Какие санитарные требования предъявляют к инвентарю, таре, оборудованию рыбного цеха?
13. Какие санитарные требования предъявляют к работникам общественного питания?
14. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе в рыбном цехе.
15. Проведите сравнительный анализ различных видов оборудования рыбного цеха.

Вид оборудования	Назначение оборудования	Вид привода (индивидуальный, ручной или сменный механизм)
Рыбоочистительная машина РО-1М		
Мясорубка МИМ-60		
Мясорубка МИМ-82		
Мясорубка МС 2-70		
Фаршемешалка МС8-150		
Котлетоформовочная машина МФК-2240		

16. Опишите правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.
17. Опишите правила безопасной эксплуатации мясорубки.

Информационные источники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 320 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Е.И.Соколова – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2024.-288 с.
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2024.-128 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2024.-192 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024 – 432 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа <http://pravo.gov.ru>

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

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

Студент должен знать:

33 - 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);

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

35 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

Формы контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), практическое занятие №6, №7, №8, самостоятельная работа №3.

Вопросы фронтального опроса:

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.
2. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, приготовления полуфабрикатов из них.
3. Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них.
4. Требования к организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.
5. Правила безопасной организации работ по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.
6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.
7. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практическое занятие № 6

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Тема практического занятия: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, подбора необходимого оборудования и инвентаря.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Составьте схему технологического процесса обработки мяса, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 2. Составьте схему технологического процесса обработки домашней птицы, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 3. Составьте схему технологического процесса обработки дичи, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 4. Составьте схему технологического процесса обработки кролика, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация работы мясного цеха

Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски заднегрудной части и др.); из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка и др.); кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп и др.); мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш); из баранины и свинины (шашлык, рагу и др.); из рубленого мяса (бифштекс, котлеты, шницели); перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом).

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 (схема 1).

На крупных предприятиях применяют поточные механизированные линии. Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в дефростеры, где при температуре 4-6°C в течение трех суток происходит процесс медленного оттаивания. Поверхность оттаявшего мяса зачищается от загрязнений, срезаются клейма.

Затем мясо подвергается обмыванию в специальном помещении теплой водой при помощи щеток-душей. Мясо обсушивается в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами. Разруб туш на части производится обвальщиком в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа-рубача или мясницкого топора. В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки. Рабочие места обвальщиков, организуемые вдоль конвейерной линии, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крепятся на столах с помощью штырей. Обвальщики используют обвальчные ножи (большой и малый). Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к жиловщикам, которые производят зачистку мяса от сухожилий, пленок, разборку крупнокусковых полуфабрикатов по видам. Кости, полученные после обвалки мяса, отправляют на распиловку на части с помощью дисковой пилы.

В крупных цехах рабочие места по производству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов могут организовываться на параллельных конвейерных линиях. Вдоль линии с обеих ее сторон располагают производственные столы. Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее - лоток с мясом, справа - лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы.

Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляют птицевольные цехи. Техническими условиями и техническими инструкциями предусматривается приготовление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы:

- тушки кур и цыплят;
- филе натуральное и филе панированное, окорочок куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята-табака;
- бедро, голень куриные, индюшиные;
- субпродукты кур, индеек.

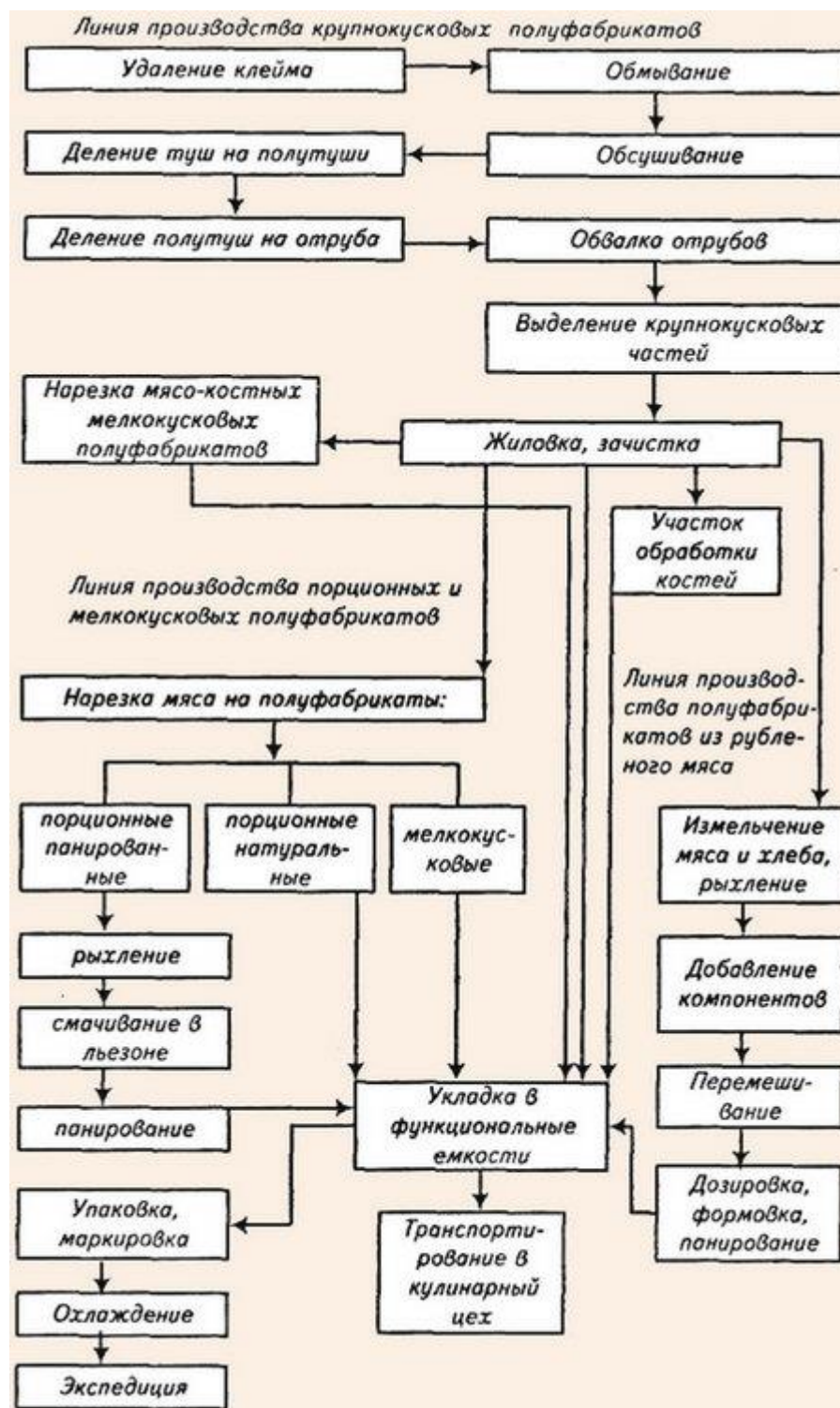


Схема 1. Модель организации производства мясных полуфабрикатов

Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка тушек разделанных, обработка потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовка и упаковка, маркировка, хранение, транспортировка.

В крупных птицебельевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков:

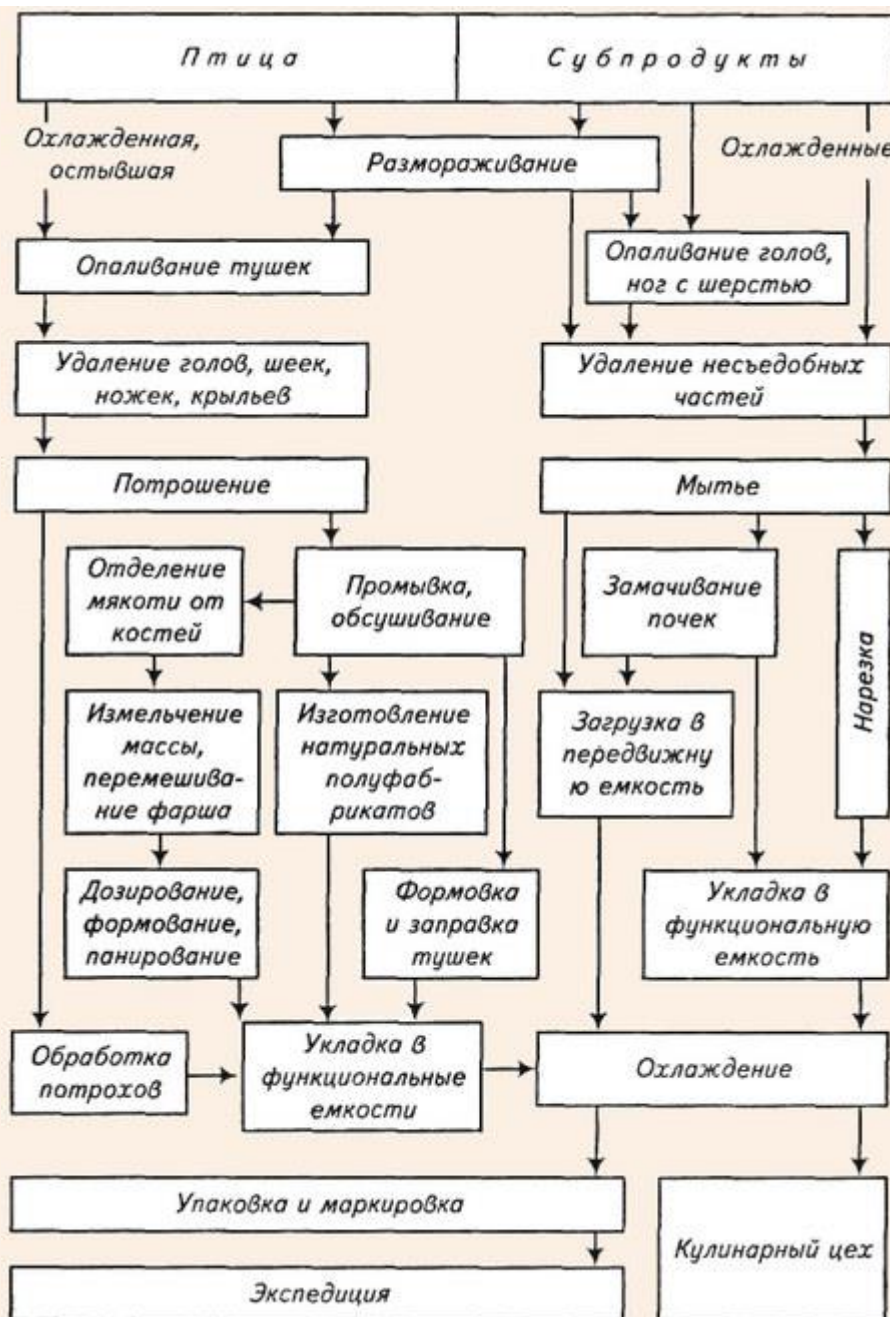


Схема 2. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов

Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефростере) при температуре от 4 до 6°C и относительной влажности воздуха 85% в течение 10-12 ч. Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. После дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания. Опаливают птицу в опалочных горнах типа УОП-1. Продолжительность опаливания не должна превышать 30с. После опаливания птицу направляют в помещение, где осуществляется потрошение птицы.

Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляются на трех технологических линиях. Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы. В начале конвейерной линии на разрубочном стуле производится удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубака или специальной машины. Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встроенными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошенной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки птицы используют: ножи-рубаки, ножи поварской тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек.

На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов. Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укладывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, таялку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.

На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов. На рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны.

Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре 0-6°C.

В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь. **Обработка дичи** состоит из следующих операций: размораживание; ощипывание; опаливание; удаление крыльев, шеи, ножек; потрошение и промывание.

Размораживают дичь так же, как птицу. Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи (бекасов, дупелей) перо и пух удаляются очень легко.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). У дичи полностью удаляют крылья, шею, отрубают лапки. У мелкой дичи сдирают кожу с головы и шеи, вынимают глаза; голову вместе с клювом оставляют. Крупную дичь потрошат, как и птицу. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спины, удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают.

Обработка кроликов. У тушек кроликов срезают клейма, удаляют горловину, последний шейный позвонок, легкие, печень, почки (если они не были удалены ранее), обрубают концы лапок, промывают и используют в целом виде или разрезают на части. Тушку разрубают на две или четыре части. При разрубе на две части -- переднюю и заднюю -- линия деления проходит по последнему поясничному позвонку. При разрубе на четыре части выделяют лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. После этого от спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть. Окорочка и лопатки подвергают полной обвалке.

Задание 5. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Какие мясные полуфабрикаты вырабатывают в мясном цехе?
2. В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
3. Назовите полуфабрикаты из домашней птицы.
4. В чем состоит технологический процесс обработки домашней птицы?
5. В чем состоит технологический процесс обработки дичи?
6. В чем состоит технологический процесс обработки кролика?
7. Какие виды инвентаря применяются в мясном цехе?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Практическое занятие № 7

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

Тема практического занятия: Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы, подбора необходимого оборудования и инвентаря.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Осуществите расстановку ниже перечисленного оборудования рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов по ходу технологического процесса. Изобразите схему расстановки оборудования в тетради.

Оборудование рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов:

1- передвижная ванна с мясом, 2- передвижная ванна с нарезанной мякотью для рубки, 3- передвижная ванна для замачивания хлеба, 4 – производственный стол, 5-мясорубка, 6- фаршемешалка, 7-котлетоформовочная машина, 8-холодильный шкаф, 9-стеллаж передвижной.

Задание 2. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.

Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

Задание 3. Осуществите подбор инвентаря для рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов и запишите в тетрадь. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рабочее место для приготовления фарша и п/ф из него оборудуется с учётом выполнения нескольких технологических операций: приготовление фарша, деление его на порции и формовка п/ф.

В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах - универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку. Около производственного стола помещают стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки, тара для полуфабрикатов.

На рабочем месте механизированной формовки котлет устанавливают котлетоформовочную машину, справа от нее - передвижную ванну с готовой котлетной массой, а слева - стол для приемки укладки на противень котлет, а также передвижной стеллаж. Рабочее место для ручной дозировки и формовки изделий из рубленого мяса - шницелей, котлет, фрикаделек и т.д. организуются на обыкновенном или специализированном производственном столе такого же типа, как и для нарезки кусковых полуфабрикатов.

Для хранения готовых мясных полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

Охрана труда и техника безопасности

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;

- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальное оборудование с вытяжным колпаком;
- работники, занимающиеся обвалкой мяса должны надевать предохранительные кольчужки;
- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы;
- во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью;
- крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола;
- при работе в мясном цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством:
- в местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации; - температура в цехе не должна превышать 26С.
- разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии;
- электрооборудование должно быть заземлено;
- проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой;
- продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках;
- в цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов;
- при несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт по форме.

Задание 4. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Как организовать рабочее место при приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из нее?
2. Какие виды оборудования, инвентаря и посуды используются на рабочем месте для приготовления фарша и п/ф?
3. Какие правила ТБ надо соблюдать в мясном цехе при приготовлении котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее? *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Практическое занятие № 8

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

Тема практического занятия: *Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.*

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

Методическое обеспечение работы: мясорубка, раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части мясорубки МИМ-80.

Задание 2. Раскройте схему принципа работы мясорубки МИМ-80.

Задание 3. Запишите порядок сборки мясорубки:

а) для крупного измельчения мяса;

б) для мелкого измельчения мяса.

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации мясорубки МИМ-80, составьте план подготовки машины к работе.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Мясорубка МИМ-80

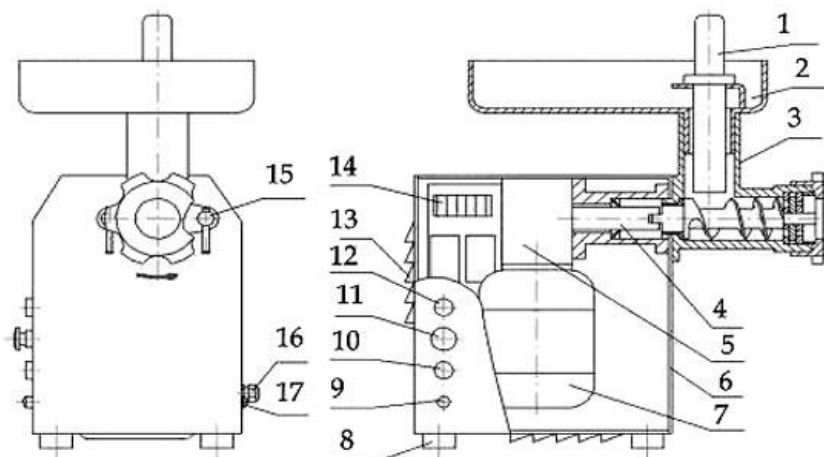
Мясорубка **МИМ-80** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубки оснащены функцией "Реверс", которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машин.

Параметры решёток

Наименование параметра	Номер решётки		
	1	2	3
Наружный диаметр, мм	70	70	70
Диаметр отверстий, мм	5	9	8
Количество отверстий	58	24	6

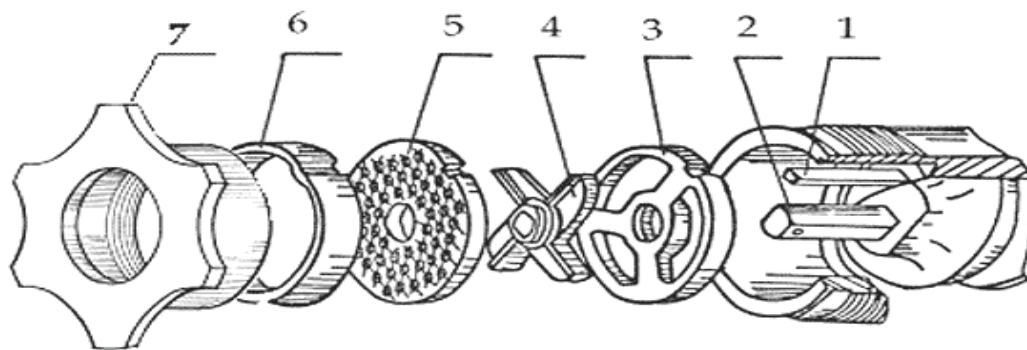
Мясорубка состоит из собственно мясорубки, привода и съёмной чаши. Мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двустороннего ножа, решетки, кольца упорного и ножа подрезного, облицовки из нержавеющей стали.



1-толкач; 2-чаша; 3-мясорубка.

Привод: 4-вал приводной; 5-редуктор; 6-облицовка; 7-электродвигатель;
8-амортизатор; 9-светодиод "Сеть"; 10-кнопка "Реверс"; 11-кнопка "Стоп";
12-кнопка "Пуск"; 13-облицовка задняя; 14-блок зажима; 15-зажим;
16-кабельный ввод; 17-зажим заземления.

На передней части корпуса собственно мясорубки имеется наружная резьба, на которую навинчивается гайка зажимная, а на задней части - фланец, которым корпус крепится к приводу. Крепление корпуса производится резьбовыми зажимами.



1-шпонка; 2-шнек; 3-нож подрезной; 4-нож двусторонний;
5-решётка; 6-кольцо упорное; 7-гайка зажимная.

Над загрузочным отверстием расположен несъёмный предохранитель, исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку работающей мясорубки. На боковой стороне облицовки расположены кнопки "Пуск", "Стоп" и "Реверс".

Принцип действия. Перерабатываемый продукт из чаши вручную подается к горловине корпуса мясорубки, а затем толкачом к вращающемуся шнеку. Увлекаемый шнеком продукт проходит последовательно через набор режущего инструмента.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решеток с отверстиями различных размеров. Решетка вставляется в корпус мясорубки и удерживается от проворачивания шпонкой.

Правила эксплуатации. Мясорубку при эксплуатации должен обслуживать повар, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом её действия и изучивший инструкцию по эксплуатации.

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующем порядке:

- вставить корпус собственно мясорубки хвостовиком в отверстие стакана привода и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы шип хвостовика шнека зашёл в паз приводного вала;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента с упорным кольцом и зажать гайкой зажимной;
- отпустить гайку на 0,3-0,5 оборота, включить мясорубку и зажимать гайку до появления незначительного шума;
- **для мелкого измельчения** надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 5 мм, вставить в корпус упорное кольцо и навинтить зажимную гайку;
- **для крупного измельчения** надеть на палец шнека нож подрезной режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, вставить упорное кольцо и навинтить зажимную гайку. Двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека. Зажимную гайку навинчивают так, чтобы решётки были плотно прижаты к ножам.

ЗАТАЛКИВАТЬ МЯСО В ГОРЛОВИНУ ЧАШИ РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО ТОЛКАЧОМ.

Куттер – это вспомогательная кухонная электрическая машина, которая измельчает мясо на различные кусочки, а также служит для приготовления разнообразных паштетов, соусов, теста, муссов и много другого. Название этого прибора пошло от английского слова cut, в переводе оно означает резать.



В пищевой промышленности куттер часто используется для изготовления различных колбас, активно применяется для приготовления и смешивания различных продуктов.

Конструкция куттера состоит из нескольких элементов:

- основание со встроенным мотором;
- вращающаяся чаша из нержавеющей стали;
- несколько ножей для различной нарезки: дисковый нож, гладкий, крупно- и мелкозернистый.

Куттеры бывают разных размеров и видов:

1. **Напольные.** На крупных предприятиях устанавливают большие напольные агрегаты, с автоматической загрузкой и выгрузкой.
2. **Вакуумные.** Бывают и вакуумные куттеры, которые используют для приготовления колбас или майонезов и различных соусов.
3. **Варочные.** При перемалывании продуктов происходит обваривание. Например, для приготовления паштетов.
4. **Охлаждающие.** При высокой скорости вращения происходит приваривание продуктов, тогда как охлаждение не допустит этого.
5. **Настольные.** На небольших кухнях в ресторанах и кафе, а также у домохозяек устанавливаются компактные настольные приборы.



В отличие от обычных мясорубок и блендеров, куттер имеет ряд преимуществ и особенностей:

- время перемалывания и нарезки составляет не более 4-5 минут;
- при нарезке мяса с использованием разных ножей, можно добиться определенного размера кусочков;

- возможность перемалывания даже замороженного мяса;
- мясо не перетирается, как в мясорубке, сохраняются волокна и полезные свойства;
- возможность приготовления различных майонезов и соусов;
- при приготовлении супов-пюре можно измельчать даже в очень горячем виде;
- паштеты растираются и взбиваются, получая в итоге очень нежный продукт;
- быстрое приготовление любого вида теста;
- взбивание различных муссов, кремов, омлетов;
- возможность приготовления сахарной пудры;
- измельчение маковых зерен.

Задание 5. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80?
2. Назовите рабочие органы мясорубки МИМ-80, их назначение.
3. Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки?
4. Для чего нужна подрезная решетка в мясорубке?
5. Как подготовить мясорубку к работе?
6. Что такое куттер?
7. Назовите виды куттеров.
8. Назовите преимущества куттеров.

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3

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

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Укажите назначение мясного цеха.
2. С какими помещениями должен граничить мясной цех?
3. Какие технологические линии предусматриваются в мясном цехе?
4. Составьте технологическую схему обработки мяса.
5. Перечислите способы размораживания мяса.
6. Какие виды оборудования используются в мясном цехе?
7. Какие виды инвентаря используются в мясном цехе?
8. Что такое обвалка мяса?
9. Опишите организацию рабочего места для обвалки мяса.
10. Опишите организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.
11. Составьте технологическую схему обработки птицы.
12. Опишите организацию рабочего места для обработки птицы.
13. Опишите условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
14. Какие санитарные требования предъявляют к инвентарю, таре, оборудованию мясного цеха?
15. Опишите правила безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины.
16. Подготовьте сообщение по теме «Правила безопасной эксплуатации оборудования мясного цеха»: 1 вариант - холодильное оборудование; 2 вариант – машина кухонная универсальная; 3 вариант – электрическая пила; 4 вариант – фаршемешалка; 5- рыхлитель мяса; 6- весоизмерительное оборудование.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский

центр «Академия», 2024. – 320 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2024. – 160 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Е.И.Соколова – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2024.-288 с.
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2024-128 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2024-192 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru>
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа <http://pravo.gov.ru>

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Текущий контроль по теме Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

У2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У3 - 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;

У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У6 - 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

Студент должен знать:

36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), лабораторная работа №1, №2, №3, самостоятельная работа №1.

Вопросы фронтального опроса:

1. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.
4. Формы нарезки клубнеплодов, кулинарное назначение.
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.
6. Формы нарезки корнеплодов, кулинарное назначение.
7. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных овощей.
8. Формы нарезки капустных овощей, кулинарное назначение.
9. Технологический процесс механической кулинарной обработки луковых овощей.
10. Формы нарезки луковых овощей, кулинарное назначение.
11. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей.
12. Формы нарезки плодовых овощей, кулинарное назначение.
13. Технологический процесс механической кулинарной обработки десертных овощей.
14. Формы нарезки десертных овощей, кулинарное назначение.
15. Технологический процесс механической кулинарной обработки консервированных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.
16. Технологический процесс механической кулинарной обработки салатно-шпинатных овощей и зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение.
17. Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
18. Международные наименования форм нарезки.
19. Подготовка овощей и грибов к фаршированию
20. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов
21. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.

Лабораторная работа № 1

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема работы: Обработка, нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность 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;
- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к

различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: картофель, морковь, столы, ножи поварские, разделочные доски, весы, чашки, тарелки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку картофеля и моркови.
2. Определить количество отходов при первичной обработке овощей (картофель -35%, морковь - 25%).
3. Определить качество обработанных овощей.
4. Нарезать овощи простыми формами: брусочками, соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками.

Актуализация опорных знаний:

1. Из каких стадий состоит процесс первичной обработки овощей?
2. Назовите простые и сложные формы нарезки овощей.
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при первичной обработке и нарезке овощей?

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место: подобрать необходимую посуду, инвентарь; проверить санитарную обработку столов, посуды, инвентаря.
2. Взвесить необработанные овощи, записать результат в тетрадь.
3. Произвести первичную обработку овощей: сортировка, мойка, очистка, промывание. Картофель положить в холодную воду во избежание потемнения.
4. Взвесить обработанные овощи и определить процент отходов, сравнить с нормативными данными. Записать результат в тетрадь.
5. Определить органолептическим способом качество обработанных овощей.

Картофель: клубни очищенного картофеля чистые, упругие, без темных пятен, остатков глазков и кожицы, запах - свойственный свежему картофелю, цвет - от белого до кремового, поверхность гладкая, может быть несколько подсохшая, но не сухая и не рыхлая.

Морковь: чистая, упругая, цельная, однородная по окраске, без остатков корешков и ботвы, гнили, без темных пятен и остатков кожицы, поверхность подсохшая, но не заветренная.

6. Нарезать картофель простыми формами.

Соломка: картофель нарезать на тонкие пластины толщиной 0,2мм, наложить пластины друг на друга, нашинковать поперек соломкой длиной 4-5см.

Брусочки: картофель нарезать на пластины толщиной 0,7-1см, затем нарезать на брусочки длиной 3-4см.

Кубики: картофель нарезать на пластины, затем на брусочки, затем поперек нарезать на кубики. Крупные кубики нарезать с ребром 2-2,5см, средние – 1- 1,5см, мелкие - 0,5см.

Дольки: картофель диаметром не более 5см разрезать пополам, затем по радиусу на дольки.

Ломтики: картофель разрезать вдоль пополам, затем еще пополам и нашинковать поперек на ломтики толщиной 1-2мм. Крупные клубни разрезать вдоль на брусочки и нашинковать поперек на ломтики.

Кружочки: картофель нарезать поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5- 2мм.

7. Нарезать морковь простыми формами.

Соломка: морковь нарезать на тонкие пластины толщиной 0,2мм, наложить одну на другую, нашинковать поперек на соломки длиной 4-5см.

Брусочки: морковь нарезать поперек на цилиндры длиной 3,5-4см, затем на пластины толщиной 0,5 см, нарезать на брусочки.

Кубики: морковь нарезать вдоль на длинные брусочки, затем поперек на кубики средние с ребром 1-1,5 см, мелкие - 0,5 см.

Дольки: морковь нарезать поперек на цилиндры высотой 4 см, затем вдоль пополам и каждую половину по радиусу нарезать на дольки.

Кружочки: морковь диаметром 3 см нарезать поперек на тонкие кружочки толщиной 1 мм.

Ломтики: морковь разрезать вдоль на две или четыре части, нарезать поперек на ломтики толщиной 1-2мм.

8. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

9. Защита работы и подведение итогов.

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.

2. Соблюдение правил безопасности труда.

3. Организация рабочего места.

4. Оценка качества первичной обработки и нарезки овощей.

Домашнее задание к лабораторной работе №2: подготовить овощи - капуста белокочанная, лук репчатый, лук зеленый, выучить формы нарезки.

Лабораторная работа № 2

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема работы: Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;

- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

- способствовать формированию общих компетенций(ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: капуста белокочанная, лук репчатый, лук зеленый, столы, ножи поварские, разделочные доски, весы, чашки, тарелки, кастрюли.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку капусты белокочанной, лука репчатого и лука зеленого.

2. Определить количество отходов при первичной обработке овощей (капуста-20%, лук репчатый - 16%).

3. Определить качество обработанных овощей.

4. Ошпарить капусту для удаления излишней горечи (если необходимо).

5. Подготовить белокочанную капусту к фаршированию для приготовления голубцов, шницеля капустного, капустных шариков.

6. Нарезать простыми формами капусту, лук репчатый и зеленый.

Актуализация опорных знаний:

1. Из каких стадий состоит процесс первичной обработки капусты и лука?

2. Назовите формы нарезки капусты и лука.

3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при первичной обработке и нарезке овощей?

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место: подобрать необходимую посуду, инвентарь; проверить санитарную обработку столов, посуды, инвентаря.
2. Взвесить необработанные овощи (капусту и лук репчатый), записать в тетрадь.
3. Определить качество и произвести первичную обработку овощей:

Капуста: снятие загрязненных листьев, отрезание наружной части кочерыжки, промывание, разрезание кочана на две или четыре части, вырезание кочерыжки. Если обнаружены улитки или гусеницы, то капусту кладут в холодную подсоленную воду (50-60г соли на 1 литр воды) на 15-20 минут, затем капусту промывают.

Для приготовления голубцов, шницеля капустного и капустных шариков у капусты вырезают кочерыжку с четырех сторон, оставляя кочан целым, варят в кипящей подсоленной воде 1-2 минуты, снимают верхние листья, охлаждают листья.

Лук репчатый: сортировка, срезание донца и шейки, очистка, промывание.

Лук зеленый: срезание корешков, очистка белой части, удаление пожелтевших, увядших перьев, мойка несколько раз.

4. Взвесить обработанные овощи (капусту и лук репчатый) и определить процент отходов, сравнить с нормативными данными, записать результат в тетрадь.
5. Определить органолептическим способом качество обработанных овощей.

Капуста белокочанная: кочан чистый, целый, без темных пятен, цвет - от белого до кремового с зеленоватым оттенком, консистенция - сочная, хрустящая, запах - свойственный капусте.

Лук репчатый: упругий, чистый, целый, окраска - свойственная сорту, без темных пятен и гнили.

6. Нарезать капусту простыми формами.

Соломка: половинку кочана капусты разрезать на несколько частей и нашинковать соломкой.

Квадратики (шашки): капусту разрезать на полоски шириной 2-2,5см, затем поперек на квадратики.

Рубка (крошка): можно использовать специальный нож-рубак с двумя черенками.

7. Нарезать репчатый лук простыми формами.

Кольца: лук нарезать поперек толщиной 1-2 мм и разделить на кольца.

Полукольца (соломка): лук разрезать по оси на две половинки или на четыре части, положить разрезом вниз и нашинковать толщиной 1-2 мм.

Дольки: лук разрезать вдоль пополам, затем по радиусу на 3-4 части.

Кубики мелкие (крошка): лук разрезать вдоль пополам, нарезать пластины толщиной 1-3мм, затем поперек на кубики.

8. Нарезать лук зеленый простыми формами.

Шпалки: мелкие шпалки нарезают поперек длиной 1,5—2см; крупные шпалки нарезают длиной 5—6см.

Колечки: перья лука мелко нарезают поперек.

9. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

10. Защита работы и подведение итогов.

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества первичной обработки и нарезки овощей.

Домашнее задание к лабораторной работе №3: подготовить овощи – огурцы свежие, помидоры свежие, перец сладкий, выучить формы нарезки.

Лабораторная работа № 3

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема работы: Обработка, нарезка плодовых овощей, подготовка к фаршированию.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность 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;
- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: огурцы и помидоры свежие, перец сладкий, столы, ножи поварские, разделочные доски, весы, чашки, тарелки, кастрюли.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку огурцов и помидоров свежих, перца сладкого.
2. Определить количество отходов при первичной обработке сладкого перца (25%).
3. Определить качество обработанных овощей.
4. Подготовить помидоры и перец сладкий к фаршированию.
5. Нарезать овощи простыми формами: соломкой, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками, шашками и ромбиками (для перца сладкого).

Актуализация опорных знаний:

1. Из каких стадий состоит процесс первичной обработки овощей?
2. Назовите простые и сложные формы нарезки овощей.
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при первичной обработке и нарезке овощей?

Последовательность выполнения работы:

1. Проверить качество и подготовить рабочее место: подготовить необходимую посуду, инвентарь; проверить санитарную обработку столов, посуды, инвентаря.
2. Взвесить необработанный сладкий перец, записать результат в тетрадь.
3. Произвести первичную обработку овощей.

Огурцы: сортировка, мойка, срезание плодоножек, очистка от кожицы (если грубая).

Помидоры: сортировка, калибровка по размерам, мойка, срезание плодоножек.

Перец сладкий: сортировка, мойка, удаление плодоножки вместе с прикрепленной к ней семенной коробкой, мойка.

4. Взвесить обработанный перец сладкий и определить процент отходов, сравнить с нормативными данными, записать результат в тетрадь.
5. Определить органолептическим способом качество обработанных плодовых овощей.

Внешний вид – поверхность сухая, ровная, без повреждений, форма соответствует виду овощей, без загнивших частей, без плодоножек и семян.

Консистенция - плотная, упругая.

Запах и вкус – свойственный группе овощей, без посторонних привкуса и запаха.

6. Подготовить помидоры и перец сладкий к фаршированию.

Помидоры: срезание верхней части вместе с плодоножкой, вынимание семян с частью мякоти, слегка присолить, дать стечь соку, перевернув донцем вверх.

Перец сладкий: сортировка, мойка, удаление плодоножки вместе с прикрепленной к ней семенной коробкой, мойка, бланшировка в подсоленной воде 1-2 минуты, охлаждение.

7. Нарезать огурцы простыми формами: **кружочками, ломтиками, мелкими кубиками, соломкой, дольками.**

8. Нарезать помидоры простыми формами: **кружочками, ломтиками, дольками, мелкими кубиками.**

9. Нарезать перец сладкий простыми формами: **кольцами, соломкой, шашками, ромбиками, мелкими кубиками.**

10. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

11. Защита работы и подведение итогов.

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества первичной обработки и нарезки овощей.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу в рабочей тетради и подготовиться к контрольной работе по теме 2.1.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Дополните схему классификации овощей.



2.1.1. Обработка клубнеплодов

1. Объясните назначение следующих операций механического способа обработки картофеля:

сортировка _____

калибровка _____

мытьё _____

очистка _____

доочистка _____

нарезка _____

2. Перечислите способы очистки картофеля

3. Назовите достоинства и недостатки механического способа очистки картофеля

Достоинства _____

Недостатки _____

4. Как хранят очищенный картофель?

5. Дайте определение следующим терминам:

Сульфитация _____

Бланширование _____

2.1.2 Обработка корнеплодов

1. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов

2. Продолжите технологическую последовательность обработки корнеплодов:

морковь	свекла
сортируют → моют →	сортируют →

3. Перечислите способы очистки корнеплодов

4. Продолжите технологическую последовательность обработки корня и зелени петрушки, сельдерея и пастернака.

Корень	Зелень
сортируют →	перебирают →

2.1.3 Обработка капустных и луковых овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих капустных овощей:

белокочанная капуста:	цветная капуста:
удаляют верхние листья →	отделяют стебель →

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих луковых овощей:

репчатый лук	зеленый лук	чеснок
сортируют → удаляют донца →	удаляют корешки →	обрезают верхушки и донца →

4. Заполните таблицу 1, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки.

Таблица 1

Простая форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	Картофель		
	Морковь, свекла, лук		
	Белокочанная капуста		
Брусочки	Картофель		
	Морковь		
Кружочки	Картофель		
	Морковь		
Ломтики	Морковь, свекла		
	Картофель		
Дольки	Картофель		
	Морковь, лук		
	Белокочанная капуста		
Кубики	Картофель		
	Морковь, лук		
	Баклажаны		
	Тыква, кабачки		
	Огурцы свежие		

Квадратики	Перец стручковый		
	Белокочанная капуста		
Рубка	Белокочанная капуста		
Крошка	Лук репчатый		
Кольца и полукольца	Лук репчатый		
	Лук-порей		

5. Заполните таблицу 2, указав размеры и кулинарное использование овощей со сложной формой нарезки.

Таблица 2

Сложная форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Стружка	Картофель		
Бочонки, груши, шарики, чесночки	Картофель		
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка		
Спираль	Картофель		
	Морковь, свекла		

2.1.4. Обработка плодовых овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих плодовых овощей:

тыква	кабачки	помидоры
моют →	моют →	моют →
стручки фасоли и горошка		перец стручковый сладкий
сортируют →		сортируют →

2.1.5. Обработка салатных и десертных овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих салатных и шпинатных овощей:

салат, шпинат	щавель
перебирают →	перебирают →
спаржа	артишоки
промывают →	обрезают стебель →

2. Почему перед тепловой обработкой спаржу связывают в пучки, а артишоки перевязывают шпагатом? _____

3. Почему до тепловой обработки подготовленные артишоки хранят не более 1 ч в подкисленной воде? _____

2.1.6. Обработка консервированных овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих консервированных овощей:

квашеная капуста:	соленые огурцы:
отжимают от рассола →	моют →
сушеный лук:	сушеная морковь, свекла, картофель:
сбрызгивают водой →	замачивают на 3ч →

2.1.7. Подготовка овощей для фарширования

1. Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования.

Удаляют кожицу →

2. Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию?

3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления такого полуфабриката, как голубцы:

а) ингредиенты

б) технологическая последовательность: *зачищают кочан →*

2.1.8. Требования к качеству. Сроки хранения.

1. Заполните таблицу 3 с указанием условий и продолжительности хранения овощей.

Таблица 3

Овощи	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, дни
Очищенный картофель		
Очищенные корнеплоды и лук		
Зелень петрушки и укропа		

2. Заполните таблицу 4, указав показатели качества овощей.

Таблица 4

Овощи	Показатели качества			
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность
Клубни очищенного картофеля				
Морковь, свекла				
Лук				

2.1.10. Обработка грибов

1. Перечислите ассортимент грибов, поступающих на предприятия общественного питания по способу переработки.

2. Укажите операции первичной обработки свежих грибов

3. Почему в воду для промывания шампиньонов добавляют лимонную кислоту или уксус?

4. Продолжите технологическую последовательность обработки сушеных грибов:

Перебирают →

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 400 с..
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Е.И.Соколова – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2024.-288 с.
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2024-192 с.

Текущий контроль по теме 2.2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен знать:

36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), самостоятельная работа №2.

Вопросы фронтального опроса:

1. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.
2. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
3. Способы размораживания рыбы и нерыбного водного сырья.
4. Способы вымачивания соленой рыбы.
5. Методы разделки рыбы с костным скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом виде.
6. Методы разделки рыбы с костным скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в пластованном виде.
7. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
8. Методы обработки нерыбного водного сырья. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.

Текущий контроль по теме 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

У2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У3 - 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;

У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У6 - 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

Студент должен знать:

36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

38 - *приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи для сложных блюд.

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), лабораторная работа №4, №5, №6, самостоятельная работа №2

Вопросы фронтального опроса:

1. Классификация, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы.
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.
6. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.

7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.
8. Приготовление рыбной котлетной массы из рыбы.
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
10. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из нее.

Лабораторная работа №4

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

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

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность 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;
- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: чешуйчатая рыба, мука или сухарная панировка, соль, перец, столы, весы, разделочные доски, поварские ножи, тарелки, чашки, лотки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку рыбы с костным скелетом.
2. Определить количество отходов при первичной обработке рыбы (с головой 20%, без головы 35%).
3. Обработать чешуйчатую рыбу для приготовления полуфабрикатов: тушка, кругляш, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе.
4. Нарезать полуфабрикаты из пластованной рыбы для варки, припускания, жарки основным способом.
5. Определить качество приготовленных рыбных полуфабрикатов.

Актуализация опорных знаний:

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?
2. Для чего панируют рыбу? Перечислите виды панировок.
3. Какие полуфабрикаты из рыбы вы знаете?

Последовательность выполнения работы:

1. *Подготовить рабочее место.*

Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь - справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску синего цвета кладут перед собой.

2. *Взвесить необработанную рыбу.*

3. *Обработать чешуйчатую рыбу для полуфабриката тушка и взвесить.*

Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки):

Подготовка рыбы к использованию. После получения рыбы определяют ее доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.

Оттаивание рыбы. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10-15°C. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. В воду добавляют 7-13г соли на 1л для сохранения минеральных веществ.

Очистка от чешуи. Рыбу очищают электрическим скребком РО-1 (рис. 1),

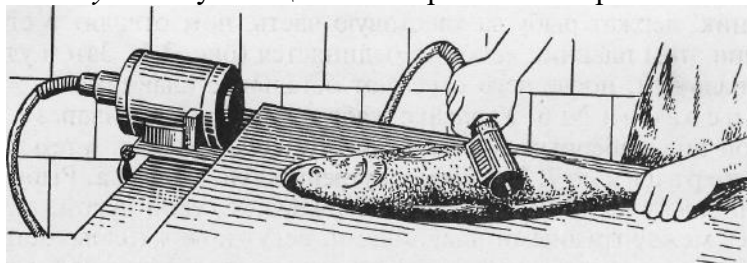


Рис. 1. Очистка рыбы от чешуи электрическим скребком РО-1 теркообразным ручным скребком или средним ножом поварской тройки (рис. 2). Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

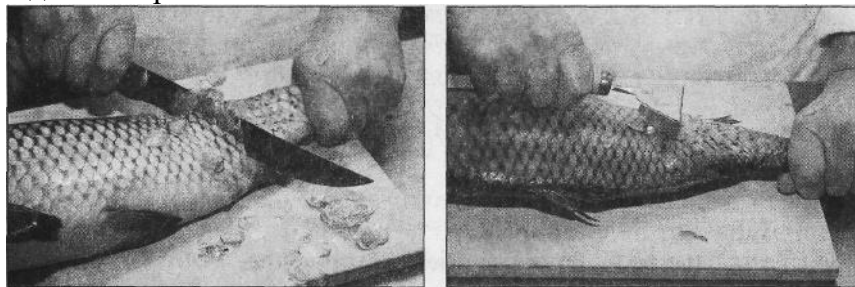


Рис. 2. Очистка рыбы от чешуи: а — средним ножом поварской тройки; б — теркообразным ручным скребком

Удаление плавников. Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется (рис. 3). Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают остальные плавники.

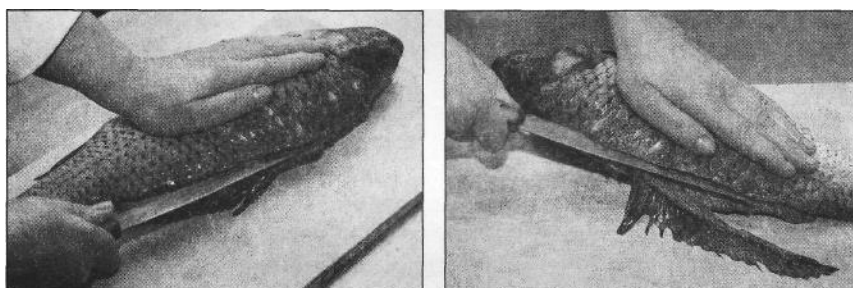


Рис. 3. Удаление у рыбы спинного плавника: а — подрезание плавника; б — удаление плавника

Удаление жабр и глаз. Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

Промывание и обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

Взвешивание обработанной рыбы и определение процента отходов, сравнение с нормативными данными (20%).

4. Обработать чешуйчатую рыбу для приготовления полуфабриката «кругляш» и взвесить.

Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш»:

Удаление головы. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей (рис. 4).

Удаление внутренностей. Удаляют внутренности и зачищают полость от пленки. Брюшко остается целым.

Промывание, обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

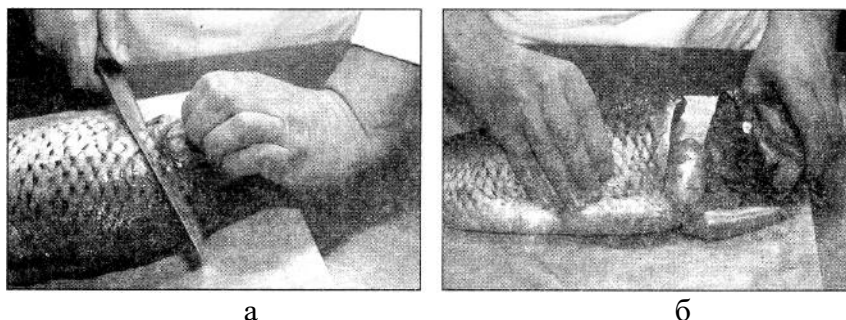


Рис. 4. Удаление у рыбы головы: - надрезание мякоти; б - отделение головы

Взвешивание обработанной рыбы и определение процента отходов, сравнение с нормативными данными (35%).

Нарезание на порционные куски «кругляши». Для варки и жарки основным способом порционные куски нарезают поперек тушки рыбы шириной 4-5 см. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают на коже в 2-3 местах во избежание деформации при тепловой обработке. Для жарки кругляши панируют в муке или сухарях.

5. Разделать рыбу на филе.

Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе:

Пластование. Филе с кожей, реберными и позвоночными костями: с головы или хвоста рыбы срезают половину филе. Нож ведут параллельно позвоночнику (рис. 5 а).

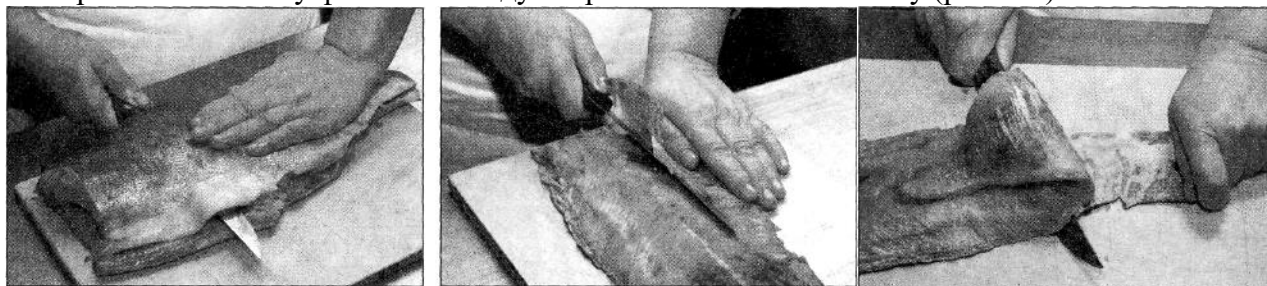


Рис. 5. Пластование крупной рыбы:

Филе с кожей, реберными и позвоночными костями; б — филе с кожей и реберными костями и филе с кожей; в — чистое филе

Филе с кожей и реберными костями и филе с кожей, рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости (рис. 5 б).

Чистое филе (чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже (рис. 5 в).

6. Нарезать полуфабрикатов из пластованной рыбы.

Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей под углом 45°. Для жарки полуфабрикат панируют в муке или сухарях.

7. *Определить качество приготовленных рыбных полуфабрикатов.*

Требования к качеству:

Тушки - целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

Филе с позвоночником и реберными костями, филе с кожей и реберными костями - филе целое без разрывов и надрезов, реберные кости перерезаны у позвоночника.

Филе с кожей без костей - реберные кости полностью удалены с мякоти.

Филе без кожи и костей - на мякоти нет остатков кожи и костей.

Порционные куски для варки - куски с кожей, позвоночными и реберными костями, кожа надрезана в двух-трех местах.

Порционные куски для припускания - куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи.

Порционные куски для жаренья основным способом - куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи. Куски с кожей, позвоночными и реберными костями, с несколько скошенной плоскостью среза.

Кругляш - нарезан под прямым углом, запанирован в сухарях или муке.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти - плотную, упругую.

Сроки хранения: целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48ч, порционные куски и рыбный фарш - 6-8ч при температуре 0-2°C. Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24ч.

8. *Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.*

9. *Защита работы и подведение итогов.*

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества первичной обработки и нарезки овощей.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу №2 в рабочей тетради (с.9-14) и подготовиться к лабораторной работе №5

Лабораторная работа №5

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема работы: Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность ПК 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ПК 1.3Проводить приготовление и

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: чешуйчатая рыба, соль, перец, мука, сухари панировочные, хлеб, молоко, яйца, лук репчатый, маргарин, столы, моечные ванны, мясорубка, плиты электрические, холодильник, сковороды, весы, разделочные доски «РС» (синего цвета) и «ОС» (зеленого цвета), поварские ножи, лопатки, тарелки, чашки, лотки, ложки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку рыбы с костным скелетом.
2. Приготовить котлетную рыбную массу.
3. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки.
4. Определить качество приготовленных рыбных полуфабрикатов.

Актуализация опорных знаний:

1. Как приготовить котлетную массу из рыбы?
2. Что можно добавить для вязкости в массу?
3. Что можно добавить для рыхлости в массу?
4. Перечислите полуфабрикаты из котлетной рыбной массы.
5. Что такое панирование?
6. Перечислите виды панировок.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.

Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь - справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску синего цвета (РС) кладут перед собой.

2. Провести оценку качества рыбы, первичную обработку и разделку на филе (смотри инструкционную карту лабораторной работы №4).

Для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба-капитан, кета, сом, судак, щука, и др.). Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей.

3. Взвесить и подготовить сырье.

Необходимое количество мякоти рыбы (филе трески) на 4 порции котлетной массы, исходя из нормы закладки на 1 порцию – 65 грамм.

Необходимое количество продуктов наполнителей на 4 порции рыбной котлетной массы, исходя из норм закладки на 1 порцию: пшеничный хлеб – 18г, молоко (вода) – 25г, соль – 1,5г, перец – 0,06г.

- Подготовьте хлеб к замачиванию, нарежьте его на ломтики толщиной 1см, срежьте с хлеба корки, положите в ситейник подготовленный хлеб и залейте кипяченным охлажденным молоком;

Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. С хлеба срезают корки, чтобы рыбная котлетная масса имела однородный цвет. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придаёт изделию пышную, пористую и сочную консистенцию. Для рыбной массы лучше использовать черствый пшеничный хлеб, так как он лучше набухает в жидкости и удерживает влагу.

- Репчатый лук оценить по качеству, очистить и помыть.

- Муку и панировочные сухари оценить по качеству, просеять.

4. Подготовить мясорубку и чистый лоток для измельченного рыбного филе.

5. Приготовить рыбную котлетную массу на 4 порции, провести органолептическую оценку качества.

- Нарежьте филе средним поварским ножом на кусочки весом по 50 грамм.
- Пропустите через мясорубку подготовленные кусочки рыбного филе.
- Соедините измельченное рыбное филе с набухшим хлебом, перемешайте в сотейнике.
- Пропустите через мясорубку измельченную рыбу вместе с хлебом.
- Добавьте в котлетную массу соль, перец по рецептуре, перемешайте тщательно для насыщения воздухом и придания массе рыхлой структуре.
- Выберите готовую котлетную массу.

В котлетную массу можно добавлять молоки от свежей рыбы (не более 6% от массы нетто рыбы); для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить сливочное масло или измельченную на мясорубке вареную рыбу (25-30% от массы нетто сырой рыбы). Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 шт. на порцию).

Провести органолептическую оценку качества рыбной котлетной массы по следующим показателям: консистенция – нежная, однородная, рыхлая, достаточно вязкая; цвет – белый, слегка сероватый; запах – характерный, специфический для данного вида рыбы (не допускается запах окислившегося жира).

6. Приготовить полуфабрикат «Котлеты», провести органолептическую оценку качества.

Произведите формование котлет:

- поместите в левую руку кусочек взвешенной котлетной массы;
- возьмите в правую руку металлическую лопатку для формования котлет;
- формуйте котлеты левой рукой в лотке с панировкой, совершая колебательные движения;
- придайте котлетам овально-приплюснутую форму с заостренным концом с помощью лопатки;
- подравняйте края котлет;
- уложите котлеты на лоток, поместите в холодильник, храните до жарки не более 24ч с момента окончания их приготовления.

Проведите органолептическую оценку качества котлет по следующим показателям: масса п/ф – 115г на 1 порцию; форма овально-приплюснутая с заостренным концом, длиной 11см, шириной – 5см, толщиной 2см; внешний вид – поверхность ровная, без трещин, равномерно покрытая белой панировкой.

7. Приготовить полуфабрикат «Биточки», провести органолептическую оценку качества.

- Произведите порционирование рыбной котлетной массы для биточков из расчёта 105г на 1 порцию.
- Произведите формование биточков в том порядке, что и котлеты, только придавая округлую форму, затем с помощью лопатки расплющите до 2см толщины, диаметром 6см.
- Уложите биточки в лоток и храните в холодильнике до 24 часов.

Проведите органолептическую оценку качества биточков по следующим показателям: масса п/ф – 115г, форма округло-приплюснутая, диаметр 6см, толщина 2см, поверхность ровная, без трещин, покрыта панировкой.

8. Приготовить полуфабрикат «Тефтели», провести органолептическую оценку качества.

- Произведите порционирование рыбной котлетной массы для тефтелей из расчёта 110г на 1 порцию;
- Произведите подготовку репчатого лука для добавления в котлетную массу: пассеруйте мелкорубленный очищенный лук из расчёта 14г сырого (7г пассерованного).

Котлетную массу для тефтелей можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом из расчёта 4 г сырого риса на 1 порцию (готовый рис вводят в котлетную массу в охлажденном виде).

- Подберите необходимое количество муки для панирования тефтелей (8г на 1 порцию).
- Произведите формование тефтелей в виде шариков диаметром до 3см, по 3-4 шт. на порцию.
- Запанируйте тефтели в муке.

- Уложите сформованные тефтели на лоток. Поместите тефтели в холодильник на хранение (не более 24 часов) до тушения или запекания.

Произведите органолептическую оценку качества тефтелей по следующим показателям: масса п/ф - 118г на 1 порцию (3-4 шт.), форма - шарообразная, диаметр - до 3см, поверхность - ровная, без трещин, равномерно покрыта мукой.

9. *Приготовить полуфабрикат «Фрикадельки», провести органолептическую оценку качества.*

- Произведите порционирование рыбной котлетной массы для фрикаделек из расчёта 118г котлетной массы на 1 порцию.

- Добавьте в рыбную котлетную массу мелкорубленный репчатый лук – 14г на 1 порцию, сырые яйца – 8г (1/5 шт.) на порцию и 5-8г маргарина, перемешайте.

- Произведите формование фрикаделек в виде маленьких шариков массой по 12-15г по 8-10 штук на порцию. Уложите сформованные фрикадельки в лоток и храните в холодильнике не более 24 часов.

Проведите органолептическую оценку качества фрикаделек: масса п/ф - 120г на 1 порцию (8-10шт.), форма - шарообразная, диаметр - до 2см, поверхность - ровная, без трещин.

Сроки хранения: полуфабрикаты из рыбы относятся к особо скоропортящейся продукции. Изделия из котлетной массы, фарш хранят при температуре 0- 2°C не более 24 ч; котлеты, фарш замороженные при -4 + -6°C - 72 ч.

10. *Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.*

11. *Составить отчёт.* Дать оценку качества полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Требования к качеству	Замечания	Оценка
Котлеты Биточки Тефтели Фрикадельки			

12. *Защита работы и подведение итогов.*

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества первичной обработки и нарезки овощей.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу в рабочей тетради (с.15-17) и подготовиться к лабораторной работе №6.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

- подготовить рабочее место для безопасной работы;
- выполнять только ту работу, по которой прошёл обучение и инструктаж;
- не поручать свою работу необученным и посторонним лицам;
- применять исправное оборудование для работы;
- использовать инструменты только для тех работ, для которых они предназначены;
- соблюдать правила перемещения в помещении;
- содержать рабочее место в чистоте;
- обо всех неисправностях доводить до сведения преподавателя;
- извещать своего руководителя обо всех ситуациях, угрожающих жизни и здоровью обучающихся, о каждом несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья.

Правила работы с ножом:

- нож во время работы должен находиться с правой стороны разделочной доски;
- нож используют по назначению;
- нельзя класть нож в карман;
- нельзя производить резкие движения с ножом в руках;
- нож передают ручкой вперед;
- лезвие ножа должно быть прямым, без зазубрин;

- нельзя оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье.

Правила работы с электромясорубкой:

- проверить заземление электрической мясорубки;
- проверить исправность;
- произвести необходимую сборку, правильно закрепить съёмные детали и механизмы;
- во время работы пользоваться специальным толкателем;
- использовать мясорубку только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по эксплуатации;
- включать и выключать сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп»;
- осматривать, устранять возникшую неисправность, снимать приспособления, очищать можно только после полной остановки с помощью кнопки «Стоп»;
- по окончании работы выключить мясорубку, произвести разборку, чистку и мойку.

Лабораторная работа №6

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема работы: Обработка нерыбного водного сырья.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность 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;
- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: морепродукты, столы, моечные ванны, плиты электрические, холодильник, весы, разделочные доски «РС» (синего цвета), поварские ножи, тарелки, чашки, ложки.

Содержание работы:

1. Проверить качество нерыбного водного сырья и провести первичную обработку.
2. Определить количество отходов при первичной обработке нерыбного водного сырья (кальмары тушка – 23%, обезглавленные -10%; креветки, разделанные на мякоть - 76%).

Актуализация опорных знаний:

7. На какие группы подразделяется нерыбное водное сырье.
8. Как обрабатывают крабов и креветок?
9. Как обрабатывают раков и мидий?

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.

Нерыбное водное сырье обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой.

Нерыбное водное сырье размещают с левой стороны, инвентарь - справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску синего цвета кладут перед собой.

2. Провести органолептическую оценку качества нерыбного водного сырья и взвесить.

3. Провести обработку креветок.

Креветки – это десятиногие плавающие раки. Съедобной частью является брюшко, расположенное в хвостовой части. Креветки поступают в свежемороженом, варено-мороженом, варено-охлажденным, сыром или живом виде, а так же в консервированном.

Замороженные креветки медленно размораживают, чтобы они теряли меньше влаги, так как они при этом становятся твердыми. Варено-замороженные раскладывают на слой бумажных салфеток и накрывают таким же слоем, чтобы впиталась лишняя влага, но креветки остались сочными. При оттаивании на воздухе они теряют 10–11% своей массы. Такие креветки хранят в холодильнике не более 24 часов. Сырые или живые креветки после промывания варят в кипящей подсоленной воде 3–4 мин. Используют в натуральном виде. Креветки входят в состав салатов, из них готовят закуски, супы, вторые блюда в отварном, жаренном и запеченном виде или украшают ими рыбные блюда.

Разделка креветок:

1. удаляют голову и ножки;
2. снимают панцирь, раскрыв его снизу;
3. освобождают шейку;
4. у крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.

4. Провести обработку кальмаров, взвесить и рассчитать отходы.

Кальмары – головоногие моллюски массой до 350г. Кальмары поступают на предприятия общественного питания нераздельными, в мороженом виде, где их хранят в течение 2–3 дней, а также консервированными.

Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18–20 градусов, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой при температуре 65–70 градусов, затем промывают холодной водой.

Кальмаров варят в подсоленной воде основным способом 2,5 мин после вторичного закипания (на 1кг берут 2л воды и 15г соли) и охлаждают в отваре. Можно варить на пару 7–10 мин. Вареных кальмаров нарезают и используют для приготовления самых разнообразных холодных и горячих блюд. Кальмаров добавляют в салаты и винегреты, в фарш, супы. Вторые блюда из кальмаров готовят в сочетании с овощами, крупами, рыбой, сыром. Чтобы мясо кальмаров не было жестким, перед жаркой его отваривают в кипящей воде в течение 1 мин.

5. Обработка раков, омаров и лангустов.

Речные раки на предприятия общественного питания поступают в живом виде. Их промывают и закладывают в кипящую воду с солью и специями для варки (10–12 мин). Отварных раков используют как закуску в натуральном виде. Съедобной частью у раков является раковая шейка. Поэтому для приготовления салатов, холодных и горячих блюд раков очищают от панциря. Отварными раками и раковыми шейками украшают рыбные блюда.

Омары и лангусты поступают свежеморожеными, варено – мороженными, консервированными или живыми. Замороженных омаров предварительно оттаивают на воздухе или в воде от 1 – 3 часов.

6. Обработка крабов.

Крабы – самые крупные морские раки. Для приготовления используют консервы из крабов. Перед приготовлением блюд консервные банки вскрывают и вынимают из них содержимое. Удалив бумагу и пластинки, отделяют целые куски мякоти с красной поверхностью от мелких отдельных белых волокон. Используют крабы при приготовлении порционных блюд – салатов, закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд, фаршей. Кусочками крабов украшают различные рыбные блюда.

Разделка живых крабов:

1. крабов промывают;

2. закладывают в кипящую подсоленную воду;
3. варят в течение 16-18 минут;
4. охлаждают в течение 2 часов;
5. отделяют клешни и ножки;
6. раскалывают и вынимают из них мясо;
7. удаляют мембрану и хрящи;
8. отделяют брюшную часть от панциря;
9. удаляют губчатые жабры;
10. отделяют белое мясо с помощью поварской иглы.

7. Обработка мидий.

Мидия – очень распространенный двустворчатый морской моллюск. В пищу используют мускул и мантию. Для приготовления блюд используют консервы из мидий или живые мидии в ракушках, а так же варено-мороженные в брикетах без створок. Раковые мидии перебирают, счищают ножом загрязнение и прилепленные к ним мелкие ракушки, заливают холодной водой и выдерживают несколько часов, после чего промывают несколько раз и варят 15–20 мин. Раковины открывают, вынимают из них мясо и еще раз промывают кипяченой водой. Варено-мороженные мидии оттаивают на воздухе или в воде и промывают. Из мидии готовят салаты, холодные и горячие закуски, фарши, супы, вторые горячие блюда.

8. Обработка трепангов.

Трепанги – являются представителями иглокожих моллюсков. Для приготовления блюд используют сушеные, мороженные и консервированные трепанги. Сушеные трепанги покрыты угольным порошком, который используют в процессии сушки. Поэтому их тщательно промывают теплой водой, чтобы отмыть порошок, после чего трепанги заливают холодной водой и оставляют для набухания на сутки, в течение которых 2–3 раза меняют воду. В процессе набухания масса трепангов увеличивается в 5 раз. После этого трепангов разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки внутренностей. Зачищенный трепанг промывают и варят 2–3 часа, пока их мясо не станет мягким.

Сроки хранения: не более +2°C – необходимая температура для хранения отварных моллюсков, лобстеров, креветок и крабов. Живых устриц, мидий и других двустворчатых моллюсков можно в течение нескольких дней хранить при температуре +5 – +10°C.

9. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

10. Защита работы и подведение итогов.

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества первичной обработки и нарезки овощей.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу в рабочей тетради (с.15-17) и подготовиться к контрольной работе.

Самостоятельная работа № 2

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Назовите факторы, определяющие рыбу как один из важнейших продуктов питания человека.
2. С помощью табл. 1.1 охарактеризуйте состояние рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.

Таблица 1.1

Состояние рыбы	Температура внутри тканей, °C	Продолжительность хранения, ч, дни	Показатели качества рыбы
Живая			
Охлажденная			

Мороженая			
Соленая			

3. Как подразделяется рыба по содержанию жира?

4. Укажите классификацию рыбы.

По размерам рыбу подразделяют на _____

По виду промышленной обработки рыбу подразделяют на _____

5. Перечислите операции механической кулинарной обработки рыбы

6. С помощью табл. 1.2 охарактеризуйте способы оттаивания мороженой рыбы.

Таблица 1.2

Параметры, характеризующие процесс оттаивания	Оттаиваемая рыба		
	Рыба с костным скелетом (мелкая, средняя)	Все виды рыбы	Некоторые виды океанической рыбы
Условия оттаивания			
Продолжительность оттаивания, ч			
Изменения массы рыбы, г			
Температура внутри тканей оттаянной рыбы, °С			

7. Охарактеризуйте способы вымачивания рыбы.

Способ 1 - _____

Способ 2 - _____

8. Какие способы вымачивания неразделанной сельди вы можете предложить?

9. Какой способ вы можете рекомендовать для вымачивания разделанной сельди? Обоснуйте рекомендацию.

2.2.1. Обработка чешуйчатой рыбы

1. Перечислите факторы, влияющие на способ разделки рыбы.

2. Продолжите перечень операций разделки рыбы с костным скелетом.

Очистка от чешуи -> удаление головы и плавников ->

Каким образом можно удалить трудноудаляемую чешую у некоторых видов рыбы?

3. После удаления чешуи у рыбы удаляют плавники. В каких случаях этот порядок может не соблюдаться?

4. Если при потрошении рыбы вы повредили желчный пузырь, как это может повлиять на качество приготавливаемого блюда?

5. Каким образом можно предотвратить плохое качество готовых рыбных блюд при вышеуказанном дефекте?

6. В табл. 1.3 в первой колонке цифрами укажите последовательность операций (процессов) при обработке чешуйчатой рыбы.

Таблица 1.3

№ п/п	Операция (процесс)	Мелкая рыба	Рыба средних размеров, обработанная двумя способами		Порционные куски круглой формы
			С головой	Без головы	
1	Оттаивание				
2	Разрезание брюшка от анального отверстия к голове				
3	Удаление жабр				
4	Отделение головы вместе с				

	внутренностями				
5	Вырезание спинного и других плавников				
6	Очистка от чешуи				
7	Перерубывание позвоночника				
8	Надрезание кожи в нескольких местах для предотвращения деформации				
9	Удаление внутренностей				
10	Промывание				
11	Надрезание мякоти по краям жаберных крышек				
12	Нарезание порционных кусков (кругляшей)				

7. В табл. 1.4 проставьте количество отходов, получаемых после разделки рыбы.

Таблица 1.4

Рыба разных способов разделки	Вид рыбы	Отходы, %
Рыба потрошенная с головой		
Рыба потрошенная без головы (тушка)		
Порционные куски круглой формы (кругляши)		
Филе с кожей и реберными костями		
Филе с кожей без реберных костей		
Чистое филе		

2.2.2 Обработка бесчешуйчатой рыбы

1. Продолжите технологическую последовательность механической обработки следующих видов рыб:

сом:	налим, угорь:
очищают от слизи -> _____	оттаивают -> _____

зубатка:	минога:
удаляют плавники и голову -> _____	оттаивают -> _____

2.2.3. Особенности обработки некоторых видов рыбы

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих видов рыб с костным скелетом:

судака – оттаивают -> _____

камбалу – очищают от чешуи -> _____

навагу – очищают от чешуи -> _____

треску – удаляют голову и внутренности -> _____

салаку, кильку, хамсу – сортируют -> _____

линя – оттаивают -> _____

2. Выполните практические задания.

Задание 1

Рассчитайте количество отходов, полученное при разделке 65 кг хека на кругляши.

Задание 2

Рассчитайте, какое количество отходов получают при разделке 17 кг наваги для жаренья в целом виде.

Задание 3

Определите массу неразделанного окуня, если при разделке его на филе с кожей и костями отходы составили 8 кг.

Задание 4

Определите, какое количество порций судака фри можно приготовить по колонке №2 Сборника рецептов, если поступило 14 кг судака массой брутто.

2.2.4 Обработка осетровой рыбы

1. Рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает мороженой и полностью потрошенной. Объясните, как это влияет на выбор условий и режимы размораживания рыбы?
2. Продолжите технологическую последовательность обработки осетровой рыбы.

Отделяют голову ->

3. Перечислите полуфабрикаты из осетровой рыбы.
4. Выполните практическое задание.

Рассчитайте количество отходов, полученное при разделке 75 кг осетра на звенья с кожей для варки.

2.2.5. Обработка морепродуктов

1. Перечислите виды обработки следующих морепродуктов, используемых на предприятиях общественного питания:
ракообразные - _____
моллюски - _____
водоросли - _____
2. Дайте технологическую последовательность обработки ламинарии:
сушеной _____
мороженой _____
3. Продолжите технологическую последовательность обработки кальмаров.
Размораживают ->
4. Для разделки креветки поступают варено- и сыроморожеными. Их слегка размораживают и подвергают варке. Как повлияет на качество готовых креветок использование полностью размороженных полуфабрикатов?
5. При каком виде кулинарной обработки питательные вещества морепродуктов сохранятся в большем количестве?

<i>Морепродукт</i>	<i>Кулинарная обработка</i>
Крабы	_____
Креветки	_____
Омары и лангусты	_____
Кальмары	_____
Морской гребешок	_____
Мидии	_____
Трепанги	_____
Морские водоросли	_____
Раки речные	_____

2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

1. С помощью табл. 1.5 перечислите виды полуфабрикатов из рыб с костным скелетом для различных способов тепловой обработки.

Таблица 1.5

Полуфабрикат	Способ тепловой обработки				
	Варка	Припускание	Жаренье	Жаренье во фритюре	Запекание

Рыба в целом виде:					
мелкая					
средняя					
крупная					
Порционный:					
кругляши					
филе с кожей и костями					
филе с кожей без костей					
чистое филе					
Мелкокусковой					

2. Какие признаки, характеризующие полуфабрикат, будут способствовать: сохранению формы?

более равномерному прогреванию?

3. Почему рыбу перед жареньем панируют?

4. Дайте определение термина.

Панирование -

5. Укажите виды панировок, используемых для жаренья рыбных полуфабрикатов различными способами.

Основной способ жаренья _____	_____
Жаренье во фритюре _____	_____

6. Дайте определение термина.

Льезон -

7. Почему для панирования полуфабрикатов необходимо использовать льезон?

8. Выполните практическое задание.

Определите, какое количество чистого филе можно получить при разделке 15 кг неразделанного судака?

2.3.1 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Какие виды рыб целесообразнее использовать для приготовления котлетной массы?

2. Перечислите компоненты котлетной массы из рыбы и укажите их соотношение.

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления рыбной котлетной массы.

Нарезают чистое филе ->

4. Поскольку свойства котлетной массы зависят от использованного сырья, какие действия вы предпримите, если:

котлетная масса слишком вязкая _____

котлетная масса не вязкая _____

необходимо повысить жирность котлетной массы _____

5. Каковы особенности котлетной массы из рыбы, если используют:

а) белый мягкий хлеб?

б) белый черствый хлеб?

6. В табл. 1.6 приведены полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Заполните табл. 1.6, указав их характерные признаки.

Таблица 1.6

Полуфабрикат	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт
Котлеты рыбные				
Биточки рыбные				
Тефтели рыбные				
Фрикадельки рыбные				
Зразы рыбные				
Рулет рыбный				

Тельное				
---------	--	--	--	--

7. Выполните практическое задание.

Определите, какое количество рыбных котлет можно приготовить из 15 кг неразделанной трески?

8. Дайте ответ на кулинарную загадку.

Спросите опытного кулинара о том, что такое *тельное*, и он скажет, что это обычные рыбные зразы, но сделанные в виде полумесяца. Однако в рукописных памятниках XVI в. встречаются такие блюда, как «карасики тельные», «кружочки тельные», «кулебяка тельная» и т.д. Что же представляло собой *тельное*? Ответ вы можете найти в книге Н.И. Ковалева «Рассказы о русской кухне».

2.3.2. Обработка рыбы для фарширования

1. Продолжите технологическую последовательность разделки судака для фарширования в целом виде.

Вырезают спинной плавник ->

2. Продолжите технологическую последовательность разделки щуки для фарширования в целом виде.

Очищают от чешуи ->

3. Выполните практическое задание.

Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления фаршированного судака на 18 порций (масса порции 125 г).

2.3.3. Обработка рыбы и использование рыбных пищевых отходов

Перечислите способы использования следующих пищевых отходов:

головы осетровых пород рыб - _____

кожа и кости - _____

икра, молоки - _____

хрящи - _____

визига - _____

2.3.4. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения

1. Какие санитарные требования необходимо соблюдать в процессе приготовления и хранения полуфабрикатов из рыбы?

2. В табл. 1.7 укажите условия и продолжительность хранения разных полуфабрикатов из рыбы. Таблица 1.7

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, дни
Целая разделанная рыба или крупные куски		
Порционные куски рыбы		
Рыбный фарш		
Котлетная масса		

Текущий контроль по теме 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен знать:

36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), самостоятельная работа №3.

Вопросы фронтального опроса:

1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.

2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.
3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание,
4. Кулинарный разруб туш говядины.
5. Кулинарный разруб туш баранины, свинины, телятины.
6. Дайте определение процессам: обвалка, зачистка, жиловка.
7. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины.
7. Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины, свинины, телятины.
8. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Хранение, кулинарное назначение.

Текущий контроль по теме 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

У2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У3 - 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;

У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У6 - 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

Студент должен знать:

З6 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З7 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

З8 - *приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи для сложных блюд.

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), лабораторная работа №7, №8, самостоятельная работа №3

Вопросы фронтального опроса:

1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.
2. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.
3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
10. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа №7

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема работы: Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: мясо, соль, перец, яйца, сухари панировочные, столы, моечные ванны, холодильник, весы, разделочные доски «МС» (красного цвета), поварские ножи, тарелки, чашки, лотки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку мяса.
2. Подготовить крупнокусковые полуфабрикаты для дальнейшей обработки.
3. Приготовить порционные полуфабрикаты – бифштекс, лангет, натуральные котлеты, эскалоп.
4. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты - бефстроганов, гуляш, азу, мясо для плова, рагу, поджарку, мясо для шашлыка.
5. Приготовить панированные натуральные полуфабрикаты – ромштекс, котлеты отбивные, шницель.
6. Дать органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
7. Оформить отчет (заполнить форму таблицы).
8. Убрать рабочее место.

Актуализация опорных знаний:

1. Из какой части говядины нарезают бифштекс?
2. Из какой части говядины нарезают бефстроганов?

3. Какой толщиной нужно нарезать антрекот?
4. Для чего нужно отбивать мясо?
5. Какие полуфабрикаты можно нарезать из корейки свинины?
6. Какие полуфабрикаты можно нарезать из говяжьей вырезки?
7. Сколько кусочков мяса нужно нарезать на одну порцию плова?
8. Какой формы нужно нарезать кусочки для азу?
9. Какой массой нужно нарезать кусочки для азу?

Последовательность выполнения работы:

1. Организация рабочего места.

Подберите инструмент и инвентарь, подготовьте рабочее место.

2. Подготовьте крупнокусковые полуфабрикаты для дальнейшей обработки:

- определите сырье по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качества сырья;
- зачистите крупные куски от пленок и сухожилий.

3. Приготовьте полуфабрикаты:

- **порционные:**
 - ✓ бифштекс (из говядины): нарежьте из утолщенной части вырезки под прямым углом толщиной 20 – 30мм, слегка отбейте;
 - ✓ лангет (из говядины): нарежьте по два куска на 1 порцию из тонкой части вырезки под углом 45° толщиной 10 – 12мм, слегка отбейте;
 - ✓ натуральные котлеты (из свинины): нарежьте из корейки, примыкающей к почечной части, под углом 45° вместе с реберной косточкой, подрежьте мякоть вдоль ребра на 2 – 3см, зачистите косточку, изделие отбейте и надрежьте сухожилия;
 - ✓ эскалоп (из свинины): нарежьте из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5 – 2см, отбейте, надрежьте сухожилия;
- **мелкокусковые:**
 - ✓ бефстроганов: нарежьте мясо из толстого (тонкого) края или внутреннего (верхнего) куска задней ноги или из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1 – 1,5см, отбейте до толщины 0,5см и нарежьте брусочками длиной 3 – 4см, массой 5г;
 - ✓ гуляш: нарежьте мясо кубиками массой 20 – 30г по 4 – 5 шт. на 1 порцию из лопаточной (подлопаточной) части, покромки или грудинки;
 - ✓ азу: нарежьте мясо из бокового (наружного) куска тазобедренной части задней ноги на порционные куски толщиной 1,5 – 2см, слегка отбейте и нарежьте брусочками массой 10 – 15г;
 - ✓ мясо для плова (из свинины): нарежьте мясо из лопаточной части или грудинки кусочками в виде кубиков массой 15 – 20г по 6 – 8 шт. на 1 порцию;
 - ✓ рагу (из свинины): нарубите из грудинки кусочками вместе с косточкой, массой 30 – 40г по 3 – 4 кусочка на 1 порцию;
 - ✓ поджарку (из свинины): нарежьте из корейки (тазобедренной части) в виде брусочков массой 10 – 15г;
 - ✓ мясо для шашлыка (из свинины): нарежьте из корейки (тазобедренной части) в виде кубиков массой 30 – 40г;
- **панированные натуральные полуфабрикаты:**
 - ✓ ромштекс (из говядины): нарежьте мясо из толстого (тонкого) края, верхнего или внутреннего куска задней ноги на порционные куски толщиной 1,5 – 2см, отбейте и надрежьте сухожилия, посыпьте солью, перцем, смочите в льезоне и запанируйте в сухарях;

- ✓ котлеты отбивные (из свинины): нарежьте из корейки (оставшейся после нарезания натуральных котлет) под углом 45° вместе с реберной косточкой, подрежьте мякоть вдоль ребра на 2 – 3см, зачистите косточку изделие отбейте и надрежьте сухожилия, посыпьте солью, перцем, смочите в льезоне и запанируйте в сухарях;
- ✓ шницель натуральные (из свинины): нарежьте из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5 – 2см, отбейте и надрежьте сухожилия, посыпьте солью, перцем, смочите в льезоне и запанируйте в сухарях.

4. *Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.*

Натуральные порционные полуфабрикаты должны иметь слегка влажную, но не липкую поверхность. Запах характерный для данного вида мяса. Консистенция мышечной ткани на разрезе охлажденного мяса плотная, упругая; оттаявшего – более мягкая.

Мелкокусковые полуфабрикаты: форма кусочков правильная, не допускается выделение сока. Цвет и запах - естественные, свойственные данному виду мяса. Гуляш из говядины должен содержать жира не более 10 %, в рагу из баранины не должно быть костей более 20%, жира – 15%; в мясе для шашлыка из свинины жир – не более 20%, в поджарке из свинины – не более 20%.

Панированные натуральные полуфабрикаты: края должны быть ровные, толщина слоя панировки не более 2 мм.

5. *Оформите отчет.*

Опишите органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (укажите причины возможных дефектов и пути их устранения). Заполните таблицу.

Изделие	Показатели качества	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

6. *Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.*

7. *Защита работы и подведение итогов.*

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу №3 в рабочей тетради и подготовиться к лабораторной работе №8.

Лабораторная работа №8

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема работы: Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ПК1.4.Проводить приготовление и

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: мясо, соль, перец, мука, сухари панировочные, хлеб, молоко, яйца, лук репчатый, маргарин, столы производственные, моечные ванны, мясорубка, плиты электрические, холодильник, сковороды, весы, разделочные доски «МС» (красного цвета) и «ОС» (зеленого цвета), поварские ножи, лопатки, тарелки, чашки, столовые ложки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и провести первичную обработку мяса.
2. Приготовить рубленую и котлетную массу из мяса.
3. Приготовить полуфабрикаты: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, котлеты, биточки, тефтели.
4. Дать органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
5. Оформить отчет (заполнить форму таблицы).
6. Убрать рабочее место.

Актуализация опорных знаний:

1. Какую массу готовят для фрикаделек?
2. Как используют сало шпик для приготовления бифштекса?
3. Что добавляют для связи в массу для фрикаделек?
4. Какой вид панировки используется для тефтелей?
5. Какую форму имеют тефтели?
6. Какая панировка используется для шницеля?
7. Можно ли панировать бифштекс?
8. Для какой цели выбивается масса?
9. Назовите условия и сроки хранения приготовленных полуфабрикатов.

Последовательность выполнения работы:

1. *Организация рабочего места.* Подберите инструмент и инвентарь, подготовьте рабочее место.

2. *Подготовьте котлетное мясо для дальнейшей обработки:* определите сырье по виду и термическому состоянию; дайте оценку качества сырья.

3. *Приготовьте рубленую массу:* котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку с двойной решеткой один раз, добавьте воду или молоко, соль, перец, перемешайте. В массу для шницеля добавляют шпик, пропущенный через мясорубку вместе с мясом.

На 1 кг рубленой массы берут (масса нетто в г): мяса - 800, шпик -120, вода или молоко -70. Шпик добавляют, если мясо нежирное, если жирное – норму мяса увеличивают.

4. *Приготовьте котлетную массу:* котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок, пропустите повторно через мясорубку, добавьте соль, перец, перемешайте.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеб пшеничный - 250, вода или молоко - 300, соли - 20, перца молотого -1.

5. *Приготовьте полуфабрикаты из рубленой массы:*

- **бифштекс рубленый:** рубленую массу соедините со шпиком (на 1 шт. 9г), нарезанным мелкими кубиками, перемешайте, слегка выбейте; порционируйте по 75г и придайте изделиям приплюснуто-округлую форму;

- **шницель натуральный рубленый:** рубленую массу слегка выбейте, порционируйте по 87г и придайте изделиям овальную форму толщиной 1 см, смочите в льезоне, запанируйте в сухарях; масса шницеля с панировкой 103г.
- **фрикадельки:** в рубленую массу введите мелко нарезанный репчатый лук (4г лука массой нетто на 57г рубленой массы), **сырое яйцо**, перемешайте, выбейте, разделайте на шарики массой по 8-10 г.

6. *Приготовьте полуфабрикаты из котлетной массы:*

котлеты, биточки: котлетную массу слегка выбейте, спорционируйте по 57г, запанируйте в сухарной панировке и придайте форму котлетам – овально-приплюснутую с одним заостренным концом, биточкам – округло-приплюснутую; масса котлет и биточков с панировкой 62г.

тефтели: в котлетную массу добавьте мелко нарезанный пассерованный репчатый лук (10г пассерованного лука на 58г котлетной массы; сырого лука массой нетто необходимо 20г), слегка выбейте, спорционируйте 67г на порцию, сформируйте в виде шариков диаметром 3 см, запанируйте в муке по 2 – 4 шт. на 1 порцию. Масса 1 порции тефтелей с панировкой 71г.

7. *Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.*

Бифштекс рубленый: внешний вид – форма приплюснутого биточка;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная, с вкраплениями мелких кубиков шпика.

Котлеты, биточки: внешний вид – котлеты овально-приплюснутой формы, биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Шницель натуральный рубленый: внешний вид – плоско-овальной формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краёв;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Тефтели: внешний вид – округлой формы диаметром 3 см, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краёв;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Фрикадельки: внешний вид – круглой формы, одинакового размера 8-10г;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

8. *Оформите отчет.* Опишите органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (укажите причины возможных дефектов и пути их устранения). Заполните таблицу.

Изделие	Показатели качества	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

9. *Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.*

10. *Защита работы и подведение итогов*

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу №3 в рабочей тетради и подготовиться к контрольной работе по теме 2.4,2.5.

Самостоятельная работа №3

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Дайте определение термина.

Мясо -

2. Укажите ассортимент мяса, поступающего на предприятия общественного питания, в зависимости от следующих факторов.

вида животных _____

возраста животных _____

термического состояния сырья _____

2.4.1 Механическая кулинарная обработка мяса

1. Почему мясо, поступающее на предприятия общественного питания, разделяют в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10°C?
2. Дополните отсутствующие операции предварительной обработки мороженого мяса.

1. Приемка	7. Обсушивание
2. Взвешивание	8. _____
3. _____	9. _____
4. Размораживание	10. Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов.
5. _____	11. Приготовление полуфабрикатов.
6. Обмывание	

3. По каким признакам сортируют мясо? _____

4. В табл. 2.4.1 укажите значения показателей при разных способах размораживания мяса.

Таблица 2.4.1

Показатель	Размораживание	
	медленное	быстрое
Влажность воздуха		
Температура в камере, °C		
Продолжительность, ч		
Температура внутри мышц при окончании процесса, °C		
Потери мясного сока, %		
Снижение массы мяса, г		

5. Дайте определение термина.

Дефростированное мясо -

6. Почему опытные повара не советуют оттаивать мясо в воде?

2.4.2 Кулинарный разруб говядины

1. Дайте определение следующим понятиям и дополните положения.

Разделка туши - _____

Отруб - _____

Обвалка - _____

Жиловка и зачистка - _____

Линия разруба туши говядины на две полутуши проходит _____

Линия раздела полутуши говядины на две четвертины проходит _____

2. Перечислите отруба, полученные после разделки полутуши говядины.

<i>Передняя четвертина</i>	<i>Задняя четвертина</i>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

3. Перечислите части полутуши говядины, полученные после обвалки.

<i>Передняя четвертина</i>	<i>Задняя четвертина</i>
_____	_____
_____	_____
_____	_____

4. От чего зависит кулинарное использование частей говядины? Ответ обоснуйте.

5. Укажите зачищенные части туши говядины и зависимости от их кулинарного назначения.

<i>Кулинарное назначение</i>	<i>Зачищенная часть туши</i>
Жаренье (при минимальном содержании соединительной ткани)	_____
Варка и тушение (при значительном содержании соединительной ткани)	_____
Получение котлетного мяса (содержание соединительной ткани более 80%)	_____
Приготовление бульонов и студней	_____

2.4.3 Кулинарная разделка и обвалка бараньих и свиных туш

1. Перечислите отруба, получаемые при разделке туш мелкого скота.

<i>Баранья полутуша</i>	<i>Свиная полутуша</i>
_____	_____
_____	_____

2. В табл.2.4.2 укажите зачищенные части туш мелкого скота в зависимости от их кулинарного назначения.

Таблица 2.4.2

Кулинарное назначение	Зачищенная часть туши	
	у баранины	у свинины
Жаренье	_____	_____
Варка и тушение	_____	_____

2.4.4 Обработка субпродуктов

1. Дайте определение следующим терминам.

Субпродукты -

Субпродукты I категории -

Субпродукты II категории -

2. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих субпродуктов:

печень:	мозги:
<i>вырезают желчные протоки →</i>	<i>замачивают →</i>
почки:	языки:
<i>оттаивают →</i>	<i>оттаивают →</i>

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

1. Дайте определение термина

Полуфабрикат -

2. Как подразделяются мясные полуфабрикаты в зависимости от их размеров?

3. Охарактеризуйте следующие операции, которые выполняют для приготовления полуфабрикатов.

Нарезание - _____

Отбивание - _____

Подрезание сохужилий - _____

Панирование - _____

Шпигование - _____

Маринование - _____

Рыхление - _____

4. Как подразделяются мясные полуфабрикаты по способу приготовления?

2.5.1 Полуфабрикаты из баранины и свинины

1. Заполните табл. 2.5.1, охарактеризовав полуфабрикаты, приготовляемые из баранины и свинины.

Таблица 2.5.1

<i>Полуфабрикат для блюда</i>	<i>Внешний вид</i>	<i>Вид мяса</i>	<i>Используемые части туши</i>
Грудинка фаршированная			
Котлеты натуральные			
Котлеты отбивные			
Эскалоп			
Шашлык по-карски			
Шницель отбивной			
Мясо духовое			
Шашлык по-кавказски			
Рагу			
Плов			
Гуляш			
Поджарка			

2.5.2. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

1. Укажите части туши, используемые для приготовления рубленой массы:
из говядины _____
баранины и свинины _____
2. Укажите количественные соотношения между компонентами рубленой массы.
3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рубленой массы:
а) ингредиенты:
б) технологическая последовательность приготовления:
пропускают через мясорубку мясо →
4. Для приготовления блюд из рубленого мяса и фарш добавляют воду. Объясните, с какой целью? Почему вода хорошо поглощается им?
5. Заполните табл. 2.5.2, указав основные характеристики полуфабрикатов.

Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Вид мяса	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт.
Бифштекс рубленый						
Котлета натуральная рубленая						
Шницель натуральный рубленый						
Фрикадельки						
Люля-кебаб						

2.5.3. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

1. Перечислите части туши, используемые для приготовления мясной котлетной массы:
из говядины _____
баранины _____
свинины _____
2. Укажите количественные соотношения продуктов, входящих в котлетную массу.

3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления котлетной массы:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

нарезают мясо →

4. С какой целью в летний период в котлетную массу добавляют лук и чеснок?

5. С какой целью воду или молоко перед добавлением в котлетную массу следует охладить?

6. Какой прием приготовления котлетной массы обеспечивает ей нежность и рыхлость?

7. Заполните табл. 2.5.3, указав основные характеристики полуфабрикатов.

Таблица 2.5.3

Полуфабрикат	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт.
Котлеты рубленые					
Биточки рубленые					
Шницель рубленый					
Тефтели					
Зразы рубленые					
Рулет					

2.5.4 Обработка костей

1. Перечислите факторы, влияющие на количество отходов.

2. Укажите технологическую последовательность подготовки костей для варки.

3. С какой целью кости перед использованием измельчают?

2.5.5 Обработка мяса диких животных

1. Почему мясо диких животных, поступающих на предприятия общественного питания, подвергают маринованию?

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления маринада.

нарезают подготовленные овощи →

3. В табл. 2.5.4 приведите рецептуру маринада выходом 1 л.

Таблица 2.5.4

Продукт	Масса, г	Продукт	Масса, г

2.5.6 Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса

1. Заполните табл. 2.5.6 с указанием условий, продолжительности и температуры хранения мясных полуфабрикатов.

Таблица 2.5.6

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, дни	Температура хранения, °С
Крупнокусковые			
Порционные:			
натуральные			
панированные			
Мелкокусковые			
Изделия из котлетной мясной массы			
Мясной фарш (незаправленный)			

2. Выполните практические задания

Задание 1

Рассчитайте, какая масса говядины необходима для приготовления 120 порций антрекота, если масса одной порции брутто равна 170 г?

Задание 2

Рассчитайте, сколько порций полуфабриката получится из вырезки, масса которой 1200г, для блюда «Мясо, жаренное крупным куском», если масса брутто на 1 порцию равна 115 г.

Задание 3

Какая масса мяса баранины необходима для приготовления 55 порций блюда «Грудинка фаршированная», если масса брутто баранины на 1 порцию равна 166 г.

Задание 4

В мясном цехе приготовлено 90 кг рубленой массы из баранины для приготовления рубленых котлет. На 1 порцию расходуется 85 г мяса, 14 г жира-сырца, 10 мл воды. Сколько получится порций данного полуфабриката?

Задание 5

Рассчитайте количество порций рагу, которое можно приготовить из 15 кг баранины, если масса одной порции брутто равна 144 г.

Задание 6

Рассчитайте массу необходимого сырья для приготовления котлетной массы на 150 порций котлет с учетом того, что масса нетто говядины 56 г, хлеба пшеничного 14 г, воды или молока 17 мл.

Задание 7

В мясном цехе приготовили 72 кг котлетной массы. Из нее нужно приготовить рубленые зразы. Сколько порций рубленых зраз можно приготовить из указанного количества котлетной массы, если на 1 порцию идет 89 г мяса, 16 г хлеба, 23 мл молока.

Текущий контроль по теме 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен знать:

36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), самостоятельная работа №4.

Вопросы фронтального опроса:

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.
2. Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика.
3. Методы обработки домашней птицы.
4. Методы обработки пернатой дичи.
5. Методы обработки кролика.
6. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.

Текущий контроль по теме 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

У2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У3 - 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;

У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У6 - 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

Студент должен знать:

36 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

37 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

38 - *приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи для сложных блюд.

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), лабораторная работа №9, №10, самостоятельная работа №4, №5.

Вопросы фронтального опроса:

1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
2. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из дичи. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложных блюд.
7. Приготовление котлетной массы из птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
8. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа №9

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Тема работы: Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;

- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: птица, соль, яйца, хлеб, столы, моечные ванны, холодильник, весы, разделочные доски «ПС» (или доски желтого цвета), тупка, поварские ножи, тарелки, чашки, лотки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и подготовить домашнюю птицу для дальнейшей обработки.
2. Приготовить полуфабрикаты: котлеты натуральные; шницель из куриного филе; плов; рагу.
3. Дать органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
4. Провести охлаждение приготовленных полуфабрикатов.
5. Оформить отчет (заполнить форму таблицы).
6. Уберите рабочее место.

Актуализация опорных знаний:

1. Какие существуют способы заправки тушек домашней птицы?
2. Для чего нужно заправлять тушки домашней птицы, предназначенной для тепловой обработки целиком?
3. Какое филе используется для приготовления шницеля и котлеты натуральной?
4. Какие полуфабрикаты можно приготовить из филе домашней птицы?
5. Как подготовить филе птицы для приготовления полуфабрикатов из филе?
6. Какая панировка используется для панирования шницеля?
7. Как приготовить белую панировку?
8. Назовите условия и сроки хранения охлажденных полуфабрикатов из домашней птицы.

Последовательность выполнения работы:

1. *Организация рабочего места.* Подберите инструмент и инвентарь, подготовьте рабочее место.

2. *Определите сырье по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качества сырья.*

Тушка птицы – поверхность чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый. Цвет и запах – свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти – плотная, упругая. Тушка не должна иметь остатков сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Тушки могут иметь незначительные ожоги кожи и два-три пореза на ней длиной не более 2 см.

3. *Подготовить птицу для дальнейшего использования:*

- обработайте птицу – удалите с поверхности тушки оставшиеся «пеньки» с помощью пинцета или маленького ножа, осторожно, не повредив кожу, проведите потрошение, предварительно удалив голову, шею и ножки, если они имеются;

4. *Приготовить полуфабрикаты: котлеты натуральные; шницель из куриного филе; плов; рагу.*

Для приготовления котлет натуральных из птицы:

- для снятия филе обработанную птицу положите спинкой вниз на разделочную доску, подрезав кожу в пашках и отогнув ножки в суставах так, чтобы они легли на разделочную доску;
- снимите кожу с филейной части по направлению к шее, обнажая филе;
- крылья отрубите по локтевой сустав, перережьте сухожилия в плечевом суставе так, чтобы крыльная косточка осталась в филе;
- по выступу грудной кости птицы подрежьте мякоть;
- разрубите косточку-вилку и срежьте филе с плечевой косточки;
- срежьте сначала одно филе вместе с крыльной косточкой, а затем другое;
- зачистка филе – отделите от большого (наружного) филе малое (внутреннее);
- удалите косточку-вилку;

- зачистите крыльную косточку и отрубите от неё утолщённую часть;
- взвесьте филе;
- большое филе положите внутренней стороной вверх на сухую разделочную доску, чтобы оно не скользило по доску, и срежьте пленку тонким и влажным ножом, придерживая филе левой рукой;
- затем в большом филе сделайте продольный надрез мякоти, перерезав в нескольких местах сухожилие и вырезав его;
- разверните мякоть в обе стороны от разреза;
- у малого филе удалите внутреннее сухожилие, которое нужно прижать пяткой ножа к доске, а левой рукой отделить от него мякоть, затем мякоть отбить;
- вложите в большое филе малое и придайте изделию овальную форму; вес полуфабриката 137г(1 колонка) или 103г(2 колонка).

Для приготовления шницеля из куриного филе:

- отделите большое (без плечевой косточки) и малое филе, взвесьте, зачистите от пленок и сухожилий, раскройте большое филе, отбейте большое и малое филе, вложите в большое филе малое и придайте изделию форму шницеля; вес полуфабриката 98г;
- с белого черствого хлеба удалите корки и нарежьте соломкой;
- подготовленное изделие смочите в яйце, запанируйте в хлебной соломке; вес полуфабриката 148г.

Для приготовления плова: нарежьте мясо птицы кусочками в виде кубиков массой 25-30г по 2 – 3 шт. на 1 порцию;

Для приготовления рагу: нарубите мясо птицы кусочками вместе с косточкой массой 40 – 50г по 3 – 4 кусочка на 1 порцию.

5. Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.

Котлеты натуральные – без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2 – 3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длиной 3 – 4 см, с обрубленной частью головки. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе и 1 – 3 кусочка мякоти другого филе. Форма – овальная. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

Шницель из филе – поверхность должна быть покрыта ровным слоем белой панировки, не допускается увлажнение и отставание панировки. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1 – 3 кусочка мякоти другого филе. Форма овальная. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

6. Произведите охлаждение приготовленных полуфабрикатов.

Уложите в тару заправленную птицу, полуфабрикаты из птицы, рассортируйте, уложите все пищевые отходы. Котлеты натуральные уложите в один ряд под углом. Не следует при хранении складывать вместе мясо различных видов птицы и изделия из него.

Сроки хранения: после приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи их немедленно охлаждают до температуры 6°С. Хранят полуфабрикаты при температуре 0-4°С в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах;

- тушки разделанные, филе натуральное и окорочка не более 36ч;
- панированное филе до 24ч;
- потроха, суповой набор и кости до 18ч;
- рубленые изделия до 12 ч.

7. Оформите отчет. Опишите органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (укажите причины возможных дефектов и пути их устранения). Заполните таблицу.

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
---------	-----------------	-----------------------	--------------------	--------

8. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

9. Защита работы и подведение итогов.

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу №4 в рабочей тетради и подготовиться к лабораторной работе №10.

Лабораторная работа №10

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Тема работы: Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Цели работы:

- приобрести умения подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь, весоизмерительные приборы; распознавать недоброкачественные продукты; применять различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса; владеть техникой работы с ножом при нарезке, править кухонные ножи; проверять качество готовых полуфабрикатов;
- способствовать формированию профессиональных компетенций (ПК), включающих в себя способность ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- способствовать формированию общих компетенций (ОК), включающих в себя способность ОК.01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Сырье, оборудование, инвентарь: птица, соль, мука, сухари панировочные, хлеб, молоко, яйца, лук репчатый, маргарин, столы, моечные ванны, мясорубка, плиты электрические, холодильник, сковороды, весы, разделочные доски «ПС» и «ОС», поварские ножи, лопатки, тарелки, чашки, лотки.

Содержание работы:

1. Проверить качество и подготовить домашнюю птицу для дальнейшей обработки.
2. Приготовить полуфабрикаты: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки из кур.
3. Дать органолептическую оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
4. Провести охлаждение приготовленных полуфабрикатов.
5. Оформить отчет (заполнить форму таблицы).
6. Уберите рабочее место.

Актуализация опорных знаний:

1. Как приготовить котлетную массу из птицы?
2. Почему в котлетную массу из домашней птицы не добавляют молотый перец?
3. Почему для приготовления котлетной массы используется хлеб, с которого удалены корки?

4. Для чего замоченный хлеб для массы отжимают?
5. Для какой цели в котлетную массу из домашней птицы добавляют сливочное масло или внутренний жир?
6. Какие полуфабрикаты можно приготовить из котлетной массы домашней птицы?
7. Назовите условия и сроки хранения охлажденных полуфабрикатов из домашней птицы.

Последовательность выполнения работы:

1. *Организация рабочего места.* Подберите инструмент и инвентарь, подготовьте рабочее место.

2. *Определите сырье по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качества сырья.*

Тушка птицы – поверхность чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый. Цвет и запах – свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти – плотная, упругая. Тушка не должна иметь остатков сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Тушки могут иметь незначительные ожоги кожи и два-три пореза на ней длиной не более 2 см.

3. *Подготовьте птицу для дальнейшего использования:*

- обработайте птицу – удалите с поверхности тушки оставшиеся «пеньки» с помощью пинцета или маленького ножа, осторожно, не повредив кожу, проведите потрошение, предварительно удалив голову, шею и ножки, если они имеются;
- заправьте птицу в кармашек – в нижней части брюшка тушки с двух сторон сделайте разрезы кожи, вставьте в прорезы концы ножек, кожей от шеи закройте шейное отверстие, подверните крылья к спинке, чтобы они поддерживали кожу шеи.

4. *Приготовьте котлетную массу из птицы:* готовят котлетную массу из мяса курицы, индейки, фазана. Котлетную массу из дичи используют для котлет охотничьих. Котлетную массу из домашних кур готовят так же, как из мяса скота, корки с пшеничного хлеба срезают и в массу добавляют жир домашней птицы, сливочное масло или сливочный маргарин. В котлетную массу из дичи добавляют черный молотый перец.

Котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок, пропустите повторно через мясорубку, добавьте соль, перемешайте.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеб пшеничный - 250, вода или молоко - 300, соли - 20.

5. *Приготовьте полуфабрикаты из котлетной массы птицы:*

- **котлеты, биточки:** котлетную массу слегка выбейте, порционируйте по 57г, запанируйте в белой панировке и придайте форму котлетам – овально-приплюснутую с одним заостренным концом, биточкам – округло-приплюснутую; масса котлет и биточков с панировкой 62г. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют;
- **тефтели:** в котлетную массу добавьте мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, слегка выбейте, порционируйте 67г на порцию, сформируйте в виде шариков диаметром 3 см, запанируйте в муке по 2 – 4 шт. на 1 порцию. Масса 1 порции тефтелей с панировкой 71г;
- **фрикадельки:** в рубленую массу введите мелко нарезанный репчатый лук, сырое яйцо, перемешайте, выбейте, разделайте на шарики массой по 8-10г.

6. *Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.*

Котлеты, биточки: внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы, биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Тефтели: внешний вид – округлой формы диаметром 3 см, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Фрикадельки: внешний вид – круглой формы, одинакового размера 8-10г;

- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

7. Произведите охлаждение приготовленных полуфабрикатов.

Изделия из рубленой птицы (биточки и котлеты) укладывают на ребро под углом в один ряд. Уложите в тару заправленную птицу, полуфабрикаты из птицы, рассортируйте, уложите все пищевые отходы. Котлетную массу из мяса птицы и дичи, еще не сформированную, укладывают на противни слоем 5-7см и сразу охлаждают. Не следует при хранении складывать вместе мясо различных видов птицы и изделия из него.

Сроки хранения: после приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи их немедленно охлаждают до температуры 6°C. Хранят полуфабрикаты при температуре 0-4°C в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах;

- тушки разделанные, филе натуральное и окорочка не более 36ч;
- панированное филе до 24ч;
- потроха, суповой набор и кости до 18ч;
- рубленые изделия до 12 ч.

8. Оформите отчет. Опишите органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (укажите причины возможных дефектов и пути их устранения). Заполните таблицу.

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
---------	-----------------	-----------------------	--------------------	--------

9. Уберите рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

10. Защита работы и подведение итогов.

Критерии оценивания:

1. Соблюдение санитарных норм и правил.
2. Соблюдение правил безопасности труда.
3. Организация рабочего места.
4. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса.

Домашнее задание: выполнить самостоятельную работу №4 в рабочей тетради и подготовиться к контрольной работе по теме 2.6, 2.7.

Самостоятельная работа №4

Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Перечислите виды домашней птицы, используемые в кулинарии.
2. Какова разница в структуре мышечных волокон мяса птицы и домашних животных?
3. Назовите ассортимент сельскохозяйственной птицы исходя из следующих факторов:

по способу обработки

температуре внутри тканей

упитанности и качеству Назовите ассортимент пернатой дичи, поступающей на предприятия общественного питания, исходя из следующих факторов:

по месту обитания _____

способу обработки _____

температуре внутри тканей _____

качеству и упитанности _____

4. Для какого вида тепловой обработки лучше использовать пернатую дичь?
5. Перечислите и дайте краткую характеристику приемов первичной обработки птицы.
6. Перечислите и дайте краткую характеристику приемов обработки пернатой дичи.
8. Объясните с технологической точки зрения цель заправки тушек, предназначенных для варки и жарения.

9. Перечислите способы заправки птицы.

10. Составьте технологическую последовательность выполнения одного из способов заправки птицы.

11. Перечислите способы заправки дичи. Составьте технологическую последовательность выполнения одного из способов заправки дичи.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

1. Перечислите виды полуфабрикатов,готавливаемых из птицы, в зависимости от ее размеров.

2. Для приготовления полуфабрикатов из филе птицы необходимо его снять и зачистить. Продолжите технологическую последовательность снятия филе.

3. В табл. 2.7.1 укажите основные характеристики полуфабрикатов,готавливаемых из филе птицы.

Таблица 2.7.1

Полуфабрикат	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Наличие	
			фарша	косточки
Котлета натуральная				
Котлета панированная				
Птица по-столичному (шницель столичный)				
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная				

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления полуфабриката «Шницель столичный».

Зачищают и раскрывают подготовленное филе → Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

отбивают подготовленное филе → 6. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления котлетной массы из птицы:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

отделяют мякоть от костей и кожи →

7. Заполните табл. 2.7.2, указав основные характеристики полуфабрикатов,готавливаемых из котлетной массы.

Таблица 2.7.2

Полуфабрикат	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой обработки
Котлеты			
Биточки			
Котлеты пожарские			
Биточки фаршированные			

2.7.1. Обработка субпродуктов птицы и дичи

1. Пользуясь текстом учебника «Кулинария», заполните табл. 2.7.3, указав последовательность первичной обработки субпродуктов и их кулинарное использование.

Таблица 2.7.3

Субпродукты	Последовательность первичной обработки	Кулинарное использование
Головы		
Гребешки		

Шейки		
Ножки		
Крылышки		
Желудки		
Печень		
Сердце		

2. Заполните табл. 2.7.4, указав показатели качества полуфабрикатов из птицы и дичи.

Таблица 2.7.4

Полуфабрикат	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция
Тушка				
Котлеты натуральные				
Котлеты панированные				
Котлеты рубленые				

3. Заполните табл. 2.7.5, указав условия, продолжительность и температуру хранения полуфабрикатов из птицы.

Таблица 2.7.5

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, дни	Температура хранения, °С
Тушка			
Котлеты натуральные			
Котлеты панированные			
Потроха, суповые наборы и кости			

4. Выполните практическое задание.

Определите количество отходов при разделке 70 кг полупотрошенных кур.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №5

Подготовка компьютерных презентаций на тему:

Тема 2.1.Обработка, нарезка, фарширование овощей и грибов

1. Первичная обработка картофеля и моркови. Формы нарезки картофеля, размеры, кулинарное использование.
2. Первичная обработка капустных овощей и репчатого лука. Формы нарезки капусты, размеры, кулинарное использование.
3. Первичная обработка тыквы и кабачков. Формы нарезки тыквы, размеры, кулинарное использование.
4. Первичная обработка свежих огурцов и помидоров. Формы нарезки огурцов, размеры, кулинарное использование.
5. Первичная обработка баклажанов и перца стручкового. Формы нарезки баклажанов, размеры, кулинарное использование.
6. Подготовка овощей для фарширования.
7. Первичная обработка свежих, сушеных, соленых и маринованных грибов.

Тема 2.2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

8. Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
9. Обработка рыбы для фарширования: щуки «чулком», порционными кусками, судака в целом виде.

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

10. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре.
11. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
12. Обработка морепродуктов: крабы, креветки, омары и langoustes, раки, кальмары, морские гребешки, мидии, трепанги.

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

13. Технологический процесс первичной обработки мяса.

14. Кулинарная разделка говяжьей туши. Кулинарное использование отдельных частей говяжьей туши.

15. Кулинарная разделка свиной и бараньей туши. Кулинарное использование отдельных частей свиной и бараньей туши.

16. Обработка мясных субпродуктов: головы, ноги, мозги, печень, почки, языки, рубцы, сердце, легкое, вымя, хвосты.

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

17. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, ромштекс.

18. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык, гуляш.

19. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из свинины и баранины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шашлык по-карски, шницель отбивной, баранина (свинина) духовая.

20. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины: шашлык, рагу, плов, гуляш, поджарка.

21. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.

22. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы мяса: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

23. Технологический процесс обработки птицы. Виды заправок тушек птицы.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

24. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика: целые тушки, рагу, плов.

25. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски.

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации

Требования к оформлению:

- Наличие титульного листа.
- Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт.
- Ограничить использование просто текста.
- Текст легко читаем.
- Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
- Не перегружайте слайд.
- Единый стиль оформления всех слайдов.
- Соответствие дизайна слайда содержанию.
- Сочетается фон, текст и графики.
- Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.
- Целесообразно использование эффектов анимации.
- Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.
- Размер шрифта должен соответствовать важности информации.

Требования к содержанию:

- ❖□ Соответствие заявленной теме и целям.
- ❖□ Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.
- ❖□ Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.

- ❖ ☐ Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.
- ❖ ☐ Правильность используемой терминологии.
- ❖ ☐ Формулировка вывода по результатам проведенной работы.
- ❖ ☐ На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 5 баллов <i><u>прослеживается полностью</u></i>	Средний уровень 4 балла <i><u>незначительные замечания</u></i>	Низкий уровень 3 балла <i><u>слабо прослеживается или не прослеживается</u></i>
1.	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
2.	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
3.	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
4.	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
5.	Критерий соблюдения дизайн- эргономических требований к компьютерной презентации	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.		
Оценка: 15-14 баллов «отлично» 13-12 баллов «хорошо» 11-10 баллов «удовлетворительно»				

Методические рекомендации по оформлению и представлению компьютерной презентации

Презентация (от английского слова – представление) – это набор цветных картинок – слайдов на определенную тему, который хранится в файле специального формата с расширением РР. Термин «презентация» (иногда говорят слайд – фильм) связывают, прежде всего, с информационными и рекламными функциями картинок, которые рассчитаны на определенную категорию зрителей (пользователей).

Мультимедийная презентация – это:

- динамический синтез текста, изображения, звука;
- яркие и доходчивые образы;
- самые современные программные технологии интерфейса;
- интерактивный контакт докладчика с демонстрационными материалом;
- мобильность и компактность информационных носителей и оборудования;
- способность к обновлению, дополнению и адаптации информации;
- невысокая стоимость.

Структура компьютерной презентации:

1. Название работы; образовательной организации; фамилия, имя, отчество составителя.
2. Основные цели и задачи работы.
3. Структура работы (план), основное содержание работы.
4. Заключение (выводы, подведение итогов).
5. Список использованных источников.

Оформление компьютерной презентации

В оформлении компьютерной презентации применяется единый стиль (избегают стилей, которые отвлекают от содержания презентации).

Используется гармоничное сочетание цветов (на одном слайде используется не более трех цветов: один – для фона, второй – для заголовка, третий – для текста.).

Критерий	Плохо (2)	Удовлетворительн о (3)	Хорошо (4)	Отлично (5)
Дизайн и мульти медиа- эффект ы	Цвет фона не соответствует цвету текста; использовано более 5 цветов шрифта; каждая страница имеет свой стиль оформления; гиперссылки не выделены слишком мелкий шрифт (соответственно объем информации слишком велик – кадр перегружен); не работают отдельные ссылки	Цвет фона плохо соответствует цвету текста использовано более 4 цветов шрифта; некоторые страницы имеют свой стиль оформления; гиперссылки выделены; размер шрифта средний (соответственно объем информации слишком большой – кадр несколько перегружен); ссылки работают	Цвет фона хорошо соответствует цвету текста, всё можно прочесть; использовано 3 цвета шрифта 1-2 страницы имеют разное оформление до и после посещения кадра; размер шрифта оптимальный; все ссылки работают	Цвет фон гармонирует с цветом текста, все отлично 3 цвета шрифта; все страницы выдержаны в едином стиле; гиперссылки выделены и имеют разное оформление до и после посещения кадра; размер шрифта оптимальный; все ссылки работают
Содержание	Содержание не является научным; иллюстрации не соответствуют тексту; много орфографических, пунктуационных, стилистических ошибок; набор числовых данных не проиллюстрированы графиками и диаграммами; информация не	Содержание включает в себя элементы научности; иллюстрации в определенных случаях соответствует тексту; есть орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки, наборы числовых данных чаще всего проиллюстрирован	Содержание в целом является научным; иллюстрации соответствуют тексту; орфографическое, пунктуационное, стилистические ошибки практически отсутствуют; наборы числовых	Содержание является научным; иллюстрации усиливают эффект восприятия текстовой части информации; орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют; наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и

	представляется актуальной; ключевые слова в тексте не выделены	ы графиками и диаграммами; информация является актуально, ключевые слова в тексте чаще всего выделены	данных проиллюстрированы графиками; информация является актуальной; ключевые слова в тексте выделены	диаграммами, причем в наиболее адекватной форме; информация является актуальной; ключевые слова в тексте выделены
--	--	---	--	---

Для фона и текста применяются контрастные цвета. На слайды выносятся только основные ключевые слова и предложения, которые докладчик комментирует устно. Текст, который произносит докладчик, на слайдах не пишется.

Рекомендуемый размер шрифта: 24-54 пункта для заголовков, 18-36 пунктов для текста. Курсив, подчеркивание, жирный или декоративный шрифты используются только для смыслового выделения фрагмента текста. Для передачи информации в более наглядном виде применяются разнообразные видов слайдов: с текстом, таблицами, схемами, графиками, иллюстрациями. Все таблицы, схемы, графики и иллюстрации имеют названия, отражающие их содержание. Анимация используется для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого – либо процесса. Не следует злоупотреблять различными анимационными эффектами, чтобы не отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Технические требования к представлению компьютерной презентации:

1. Файл презентации сохраняется в формате *Microsoft Pjwer Point 2007* (или более ранней версией) с использованием стандартных шрифтов *Windows*.
2. Компьютерная презентация представляется на носителе USB- Flash, распознаваемом стандартной операционной системой *Windows* без установки дополнительных драйверов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 320 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – 4-е изд., стер.- М.: Издательсктй центр «Академия», 2024.-128 с.
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова – М.: Издательсктй центр «Академия», 2024.-192 с.

3.3. Формы и методы рубежного контроля

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Рубежный контроль по разделу 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Форма контроля: контрольная работа (письменный опрос).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.
2. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.
3. Правила составления заявки на сырье.
4. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.
5. Требования к организации рабочих мест по обработке, нарезке овощей и грибов. Правила безопасной организации работ.
6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки овощей и грибов.
7. Виды, назначение инвентаря и инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
8. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке и нарезке овощей и грибов, оборудования, инвентаря, правила ухода за ними.
10. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.
11. Правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины в процессе обработки овощей.
12. Правила безопасной эксплуатации овощерезки в процессе нарезки овощей.
13. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.
14. Требования к организации рабочих мест по обработке рыбы. Правила безопасной организации работ.
15. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
16. Виды, назначение инвентаря и инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
17. Организация хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
18. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, оборудования, инвентаря, правила ухода за ними.
19. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.
20. Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.
21. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.
22. Требования к организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Правила безопасной организации работ.
23. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
24. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.
25. Виды, назначение инвентаря и инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них.
26. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

27. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.
28. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
29. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.
30. Правила безопасной эксплуатации электромясорубки.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

- 5 - ПОЛНЫЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ
- 4 - КРАТКИЕ ОТВЕТЫ НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ
- 3 - ПОЛНЫЙ ОТВЕТ НА ОДИН ИЗ ДВУХ ВОПРОСОВ ЗАДАНИЯ
- 2 - КРАТКИЙ ОТВЕТ НА ОДИН ВОПРОС ЗАДАНИЯ ИЛИ ОТСУТСТВИЕ ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Рубежный контроль по разделу 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Форма контроля: контрольная работа (письменный опрос).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Технологический процесс обработки овощей. Дайте характеристику каждой операции.
2. Формы нарезки картофеля, размеры, кулинарное использование.
3. Формы нарезки моркови и свеклы, размеры, кулинарное использование.
4. Формы нарезки репчатого и зеленого лука, размеры, кулинарное использование.
5. Формы нарезки капусты, размеры, кулинарное использование.
6. Формы нарезки помидоров, размеры, кулинарное использование.
7. Формы нарезки кабачков и баклажанов, размеры, кулинарное использование.
8. Формы нарезки перца стручкового, размеры, кулинарное использование.
9. Формы нарезки огурцов, размеры, кулинарное использование.
10. Обработка квашеных, соленых овощей, сушеных и замороженных овощей.
11. Подготовка овощей для фарширования (кабачки, помидоры, баклажаны, перец стручковый, капуста для голубцов).
12. Требования к качеству очищенных овощей, их сроки хранения.
13. Обработка свежих грибов, сморчков и строчков.
14. Обработка сушеных, соленых, квашенных и маринованных грибов.

Литература: Анфимова Н.А. Кулинария

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

- 5 - ПОЛНЫЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ
- 4 - КРАТКИЕ ОТВЕТЫ НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ
- 3 - ОТВЕТ НА ОДИН ИЗ ДВУХ ВОПРОСОВ ЗАДАНИЯ
- 2 - ОТСУТСТВИЕ ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ

Рубежный контроль по разделу 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Форма контроля: контрольная работа (тестирование).

ВАРИАНТ 1

1. На какие категории делится рыба по жирности?

2. Назовите способы вымачивания соленой рыбы.
3. Дополните технологическую схему разделки чешуйчатой рыбы на филе с кожей и костями: рыба → размораживание → ...
4. Назовите основные виды кулинарной разделки и нарезки чешуйчатой рыбы для жарки основным способом.
5. Укажите угол нарезки рыбных полуфабрикатов для припускания.
6. Дайте определение основным видам панировок: 1-мучная, 2-белая
7. Дополните перечень компонентов, входящих в состав котлетной рыбной массы и их нормы закладки: 1 кг рыбного филе,...
8. Заполните пропуски в таблице:

Наименование полуфабрикатов	Форма	Вид панировки	Способ тепловой обработки
Котлеты	а)	б)	жарка
Тефтели	Шарики 3-4см	в)	Тушение, запекание
Тельное	г)	льезон→ сухарная	д)

9. Определите количество отходов, полученных при изготовлении котлет рыбных, если поступило 12 кг судака неразделанного. Процент отходов на чистое филе составляет 52 %.

ВАРИАНТ 2

1. На какие промысловые группы делятся морепродукты?
2. Назовите способы размораживания рыбы.
3. Дополните технологическую схему разделки чешуйчатой рыбы на кругляши: Рыба → размораживание → ...
4. Назовите основные виды кулинарной разделки и нарезки чешуйчатой рыбы для варки.
5. Укажите угол нарезки рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом.
6. Дайте определение основным видам панировок: 1-сухарная, 2-хлебная.
7. Дополните перечень операций в технологической схеме приготовления котлетной массы рыбы:
Чистое филе → пропускание через мясорубку → добавление хлеба, замоченного в молоке → ...
8. Заполните пропуски в таблице:

Наименование полуфабрикатов	Форма	Вид панировки	Способ тепловой обработки
Биточки	а)	б)	жарка
Фрикадельки	Маленькие шарики	в)	Тушение, запекание
Рулет	г)	---	д)

9. Определите количество отходов, полученных при обработке 30 кг белорыбицы неразделанной для блюда «рыба жареная гриль». Процент отходов на филе с кожей без хрящей составляет 45 %.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

и количество существенных операций

ВАРИАНТ 1

- | | |
|---|-----|
| 1. Тощая (I), средней жирности (I), жирная (I), очень жирная (I) | P=4 |
| 2. В сменной воде (I), в проточной воде (I) | P=2 |
| 3. Удаление чешуи (I), удаление плавников (I), удаление внутренностей (I)
зачистка от черной пленки (I), удаление головы (I), промывание (I),
пластование (I), удаление позвоночной кости (I) | P=8 |

4. В целом виде (I), кругляши (I), филе с кожей и костями (I), филе с кожей без костей (I), чистое филе (I)	P=5
5. 30 (I)	P=1
6. I – просеянная пшеничная мука не ниже I сорта (I) 2 – измельченный черствый пшеничный хлеб без корок (I)	P=2
7. 300-350г молока или воды (I), 20г соли (I), 1г перца (I), 250г хлеба (I)	P=4
8. а) овально-приплюснутая с одним заостренным концом (I), б) белая (красная или сухарная) (I), в) мучная (I), г) полумесяц (I) д) жарка во фритюре (I)	P=5
9. Вес брутто судака – 12кг, процент отходов на чистое филе 52 % (I), вес отходов составляет: 12 – 100 % X – 52 % (I), $X = 52 \cdot 12 / 100 = 6,24$ кг (I)	P=3
Всего существенных операций	P=34

ВАРИАНТ 2

1. Ракообразные (I), моллюски (I), иглокожие (I), водоросли (I),	P=4
2. В воде (I), на воздухе (I)	P=2
3. Очистка от чешуи (I), удаление плавников (I), удаление головы (I), удаление внутренностей (I), зачистка от черной пленки (I), промывание (I) нарезка (I), надрезы на коже (I)	P=8
4. В целом виде (I), кругляши (I), филе с кожей и костями (I), филе с кожей без костей (I)	P=4
5. Для кругляшей – 90 (I), для филе – 30-45 (I)	P=2
6. I – измельченные сухари из пшеничного хлеба (I), 2 – черствый пшеничный хлеб без корок, нарезанный соломкой или кубиками (I)	P=2
7. Пропускание через мясорубку (I), добавление соли и перца (I), перемешивание (I), выбивание (I)	P=4
8. а) округло-приплюснутая (I), б) белая (красная или сухарная) (I), в) мучная (I), г) прямоугольная (I), д) запекание (I)	P=5
9. Вес брутто белорыбицы – 30кг, процент отходов на филе – 45 % (I), вес отходов составляет: 30 – 100 % X – 45 % (I), $X = 30 \cdot 45 / 100 = 13,5$ кг (I)	P=3
Всего существенных операций	P=34

Рубежный контроль по разделу 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Форма контроля: контрольная работа (тестирование).

ВАРИАНТ 1

1. Вставьте пропущенные слова:

Первичная обработка мороженого мяса состоит из следующих операций: оттаивание, зачистка от загрязнений и клейма, ____ а) ____, ____ б) ____, кулинарная разделка, ____ в) ____, ____ г) ____, приготовление полуфабрикатов.

2. Перечислите виды порционных полуфабрикатов из вырезки говядины (3 наименования).

3. Рагу нарезают из ____ а) ____ (укажите часть мяса) баранины или свинины с косточкой в форме ____ б) ____ массой ____ в) ____ грамм.

4. Назовите два способа кулинарного использования (тепловой обработки) порционных полуфабрикатов из говядины.
5. Дайте оценку качества полуфабриката плов из свинины по следующим показателям:
 - а) внешний вид (форма); б) цвет; в) консистенция; г) запах.
6. Укажите срок хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (в часах).
7. Перечислите полуфабрикаты из рубленой массы мяса (6 наименований).
8. Вставьте пропущенные слова в технологии приготовления тефтелей:
 Котлетную массу готовят с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный _____ а) _____, порционируют, формуют в виде _____ б) _____ и панируют в _____ в) _____.
9. Определите количество мяса (в кг) в котлетной массе весом 8 кг, если оно составляет 63 %.
10. Укажите продолжительность вымачивания почек.

ВАРИАНТ 2

1. Вставьте пропущенные слова:
 Первичная обработка мороженого мяса состоит из следующих операций: оттаивание, _____ а) _____, мойка, _____ б) _____, _____ в) _____, обвалка, _____ г) _____, приготовление полуфабрикатов.
2. Перечислите виды мелкокусковых полуфабрикатов из лопатки и грудинки свинины (3 наименования).
3. Гуляш из говядины нарезают из покромки, _____ а) _____ (укажите часть мяса), лопаточной и подлопаточной частей говядины в форме _____ в) _____ массой _____ г) _____ грамм.
4. Назовите два способа кулинарного использования (тепловой обработки) мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
5. Дайте оценку качества полуфабриката котлета рубленая из мяса по следующим показателям:
 - а) внешний вид (форма); б) цвет; в) консистенция; г) запах.
6. Укажите температуру хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
7. Перечислите полуфабрикаты из котлетной массы мяса (6 наименований).
8. Вставьте пропущенные слова в технологии приготовления зраз:
 Котлетную массу готовят с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края соединяют, панируют в _____ а) _____ и формуют в виде _____ б) _____, используют по _____ в) _____ штуки на порцию.
9. Определите количество мяса (в кг) в рубленой массе весом 12 кг, если оно составляет 82 %.
10. Укажите продолжительность вымачивания мозгов.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ и количество существенных операций ВАРИАНТ 1

- | | |
|---|-----|
| 1. а) мойка (I), б) обсушивание (I), в) обвалка (I), г) жиловка (I) | P=4 |
| 2. бифштекс (I), филе(1), лангет(1) | P=3 |
| 3. а) грудинки (I), б) кубиков (I), в) 30-40 (I) | P=3 |
| 4. жарка (I), тушение (I) | P=2 |
| 5. а) кубики (I), б) розовый (светло - красный) (1), в) упругая(1),
г) соответствует свинине, без посторонних запахов(1) | P=4 |
| 6. 48 часов | P=1 |
| 7. бифштекс рубленый (1), котлеты натуральные рубленые (1),
котлеты полтавские (1), шницель натуральный рубленый(1),
фрикадельки (1), люля-кебаб(1) | P=6 |
| 8. а) репчатый лук (I), б) шариков (I), в) мучная (I) | P=3 |
| 9. Дано:
m котлетная = 8 кг
% мяса = 63% | |

Найти: m мяса - ? (1)	
Решение: 8 кг – 100 %	
X кг – 63 % (I), $X = 8 \cdot 63 / 100 = 5,04$ кг (I)	P=3
10. 2-3 часа(1)	P=1
Всего существенных операций	P=30

ВАРИАНТ 2

1. а) зачистка от загрязнений и клейма (I), б) обсушивание (I), в) разруб (разделка) (1), г) жиловка (1)	P=4
2. рагу (I), плов (I), гуляш (1)	P=3
3. а) грудинки (I), б) кубиков (I), в) 20-30 (I)	P=3
4. жарка (I), тушение (I)	P=2
5. а) овально - приплюснутая с одним заостренным концом (I), б) розовый (светло - красный) (1), в) мягкая(1), г) свойственствует свинине, без посторонних запахов(1)	P=4
6. + 6 С (1)	P=1
7. котлеты (1), биточки(1), шницель(1), зразы (1), тефтели (1), рулет (1)	P=6
8. а) сухарях (красной панировке) (I), б) кирпичика с овальными краями (I), в) 1-2 (1)	P=3
9. Дано: m рубленая = 12 кг % мяса = 82% Найти: m мяса - ? (1) Решение: 12 кг – 100 % X кг – 82 % (I), $X = 12 \cdot 82 / 100 = 9,84$ кг (I)	P=3
10. 1-2 часа(1)	P=1
Всего существенных операций	P=30

Рубежный контроль по разделу 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Форма контроля: контрольная работа (письменный опрос).

Контрольные вопросы:

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

1. Технологический процесс обработки птицы. Виды заправок тушек птицы.
2. Технологический процесс обработки дичи. Виды заправок тушек дичи.
3. Обработка субпродуктов из птицы и дичи: головы, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудки, печень, сердце.
4. Технологический процесс обработки кролика.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

1. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика: целые тушки, рагу, плов.
2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски.
3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
4. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.

Литература: Анфимова Н.А. Кулинария

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

5 - ПОЛНЫЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ

4 - КРАТКИЕ ОТВЕТЫ НА ВСЕ ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ

- 3 - ОТВЕТ НА ОДИН ИЗ ДВУХ ВОПРОСОВ ЗАДАНИЯ
2 - ОТСУТСТВИЕ ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ЗАДАНИЯ

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

по МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Форма проведения контроля: экзамен

Пояснительная записка

МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и нацелен на:

- **освоение знаний** требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- **формирование умений** 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; 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.

МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов изучается в 1 семестре 1 курса. Программа междисциплинарного курса рассчитана на 36 аудиторных часов, из них 24 часа выделяется учебным планом на выполнение практических работ. Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена. Обязательным условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом.

Контрольно-измерительные материалы включают в себя экзаменационные вопросы и экзаменационные билеты. Экзаменационный билет состоит из двух вопросов.

Экзаменационные вопросы

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.

Характеристика, последовательность этапов.

2. Правила составления заявки на сырье.

3. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.

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

4. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.

5. Требования к организации рабочих мест по обработке, нарезке овощей и грибов. Правила безопасной организации работ.

6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки овощей и грибов.

7. Виды, назначение инвентаря и инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.

8. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке и нарезке овощей и грибов, оборудования, инвентаря, правила ухода за ними.

10. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.

11. Правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины в процессе обработки овощей.

12. Правила безопасной эксплуатации овощерезки в процессе нарезки овощей.

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

13. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.

14. Требования к организации рабочих мест по обработке рыбы. Правила безопасной организации работ.

15. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

16. Виды, назначение инвентаря и инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

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

18. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, оборудования, инвентаря, правила ухода за ними.

19. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

20. Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.

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

21. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.

22. Требования к организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Правила безопасной организации работ.

23. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

24. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.

25. Виды, назначение инвентаря и инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из них.
26. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
27. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.
28. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
29. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.
30. Правила безопасной эксплуатации электромясорубки.

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Пояснительная записка

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента изучается во 2 семестре 1 курса. Программа междисциплинарного курса рассчитана на 100 аудиторных часов, из них 40 часов выделяется учебным планом на выполнение лабораторных работ. Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена. Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом.

В процессе освоения междисциплинарного курса у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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.

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

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В процессе освоения междисциплинарного курса у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК), включающие в себя способность:

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.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **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.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **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 правил ухода за ним;

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Контрольно-измерительные материалы включают в себя экзаменационные вопросы и экзаменационные билеты. Экзаменационный билет состоит из трех вопросов.

Экзаменационные вопросы

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

1. Технологический процесс обработки овощей. Способы очистки овощей.
2. Первичная обработка картофеля. Простые формы нарезки картофеля, размеры, кулинарное использование.
3. Первичная обработка картофеля. Сложные формы нарезки картофеля, кулинарное использование.
4. Первичная обработка моркови. Простые формы нарезки моркови, размеры, кулинарное использование.
5. Первичная обработка моркови. Сложные формы нарезки моркови, кулинарное использование.
6. Первичная обработка свеклы. Простые и сложные формы нарезки свеклы, размеры, кулинарное использование.
7. Первичная обработка капустных овощей. Формы нарезки капусты, размеры, кулинарное использование.

8. Первичная обработка репчатого лука. Формы нарезки репчатого лука, размеры, кулинарное использование.
9. Первичная обработка лука зеленого. Формы нарезки лука зеленого, размеры, кулинарного использования.
10. Первичная обработка тыквы. Формы нарезки тыквы, размеры, кулинарное использование.
11. Первичная обработка кабачков. Формы нарезки кабачков, размеры, кулинарное использование.
12. Первичная обработка свежих огурцов. Формы нарезки огурцов, размеры, кулинарное использование.
13. Первичная обработка помидоров. Формы нарезки помидоров, размеры, кулинарное использование.
14. Первичная обработка баклажанов. Формы нарезки баклажанов, размеры, кулинарное использование.
15. Первичная обработка перца стручкового. Формы нарезки перца стручкового, размеры, кулинарное использование.
16. Первичная обработка салатных овощей (салат, шпинат, крапива).
17. Первичная обработка десертных овощей (ревень, спаржа, артишоки).
18. Первичная обработка квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и свежемороженных овощей.
19. Подготовка для фарширования кабачков, перца и помидоров.
20. Подготовка для фарширования капусты для голубцов и баклажанов.
21. Требования к качеству картофеля очищенного, условия и сроки хранения. Сульфитация картофеля.
22. Требования к качеству очищенных моркови, свеклы, лука, условия и сроки хранения.
23. Требования к качеству капусты свежей, зелени, салата, условия и сроки хранения.
24. Первичная обработка свежих грибов, сморчков и строчков.
25. Первичная обработка сушеных, соленых и маринованных грибов.

Тема 2.2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

1. Способы размораживания рыбы.
2. Способы вымачивания соленой рыбы.
3. Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
4. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).
5. Разделка рыбы на филе (пластование).
6. Обработка бесчешуйчатой рыбы: сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга.
7. Обработка некоторых видов рыб: судак, линь, навага, камбала, треска, морской язык.
8. Обработка осетровой рыбы.
9. Обработка рыбы для фарширования: щуки «чулком», порционными кусками, судака в целом виде.

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

1. Приемы приготовления рыбных полуфабрикатов: нарезка, панирование, виды простых и сложных панировок, маринование.
2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.
3. Приготовление рыбных полуфабрикатов для припускания.
4. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом.
5. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре.
6. Приготовление рыбной котлетной массы.
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
8. Приготовление рыбной кнельной массы.
9. Обработка и использование рыбных пищевых отходов: головы осетровых, кожа и кости, икра и молоки, жир, хрящи, визига.
10. Обработка морепродуктов: крабы, креветки, омары и лангусты, раки, кальмары, морские гребешки, мидии, трепанги.

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

1. Технологический процесс первичной обработки мяса.
2. Способы размораживания мяса.
3. Кулинарная разделка говяжьей туши.
4. Кулинарное использование отдельных частей говяжьей туши.
5. Кулинарная разделка свиной и бараньей туши.
6. Кулинарное использование отдельных частей свиной и бараньей туши.
7. Обработка мясных субпродуктов: головы, ноги, мозги, печень, почки, языки, рубцы, сердце, легкое, вымя, хвосты.

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

1. Приемы приготовления мясных полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.
2. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: мясо, жаренное крупным куском (ростбиф), тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо.
3. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, ромштекс.
4. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык, гуляш.
5. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины: свинина (баранина) жареная, грудинка фаршированная.
6. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из свинины и баранины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шашлык по-карски, шницель отбивной, баранина (свинина) духовая.
7. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины: шашлык, рагу, плов, гуляш, поджарка.
8. Приготовление рубленой массы из мяса.
9. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.
10. Приготовление котлетной массы из мяса.
11. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы мяса: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

1. Технологический процесс обработки птицы. Виды заправок тушек птицы.
2. Технологический процесс обработки дичи. Виды заправок тушек дичи.
3. Обработка субпродуктов из птицы и дичи: головы, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудки, печень, сердце.
4. Технологический процесс обработки кролика.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

1. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика: целые тушки, рагу, плов.
2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски.
3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Критерии оценивания

1. Фронтальный опрос

«Отлично» - полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, не менее 100% правильных ответов.

«Хорошо» - полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, не менее 80% правильных ответов.

«Удовлетворительно» - полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, не менее 70% правильных ответов.

«Неудовлетворительно» - неточность формулировок, менее 70% правильных ответов.

2. Практическое занятие

Критериями оценки результатов практической работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

«Отлично» - все предусмотренные этапы работы выполнены. Отчет оформлен полностью, без ошибок. Ответы на контрольные вопросы полные правильные

«Хорошо» - все предусмотренные этапы работы выполнены. Отчет оформлен полностью, но имеет незначительные ошибки, не искажающие смысл проделанной работы. Ответы на вопросы правильные, недостаточно полные, требуют дополнительных уточняющих вопросов.

«Удовлетворительно» - не выполнен один из этапов работы. Отчет оформлен не полностью, имеет ошибки. Ответы на контрольные вопросы неполные, с ошибками.

«Неудовлетворительно» - выполнено менее 70% работы. Отчет по работе оформлен с существенными ошибками, либо не оформлен. Ответы на контрольные вопросы отсутствуют, либо ошибочные.

3. Лабораторная работа

Критериями оценки результатов лабораторной работы студента являются:

- подготовленность к самостоятельной деятельности (организация рабочего места, подбор кухонной посуды, инструмента, инвентаря);
- знание учебного материала, соблюдение последовательности технологических операций, соответствие органолептических требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- содержание и качество отчета.

«Отлично» ставится в том случае, если обучающийся:

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением технологии приготовления;
- приготовил полуфабрикат согласно требованиям к качеству (внешний вид, цвет, консистенция, запах, выход);
- рационально организовал рабочее место;
- соблюдал технику безопасности;
- соблюдал санитарно-гигиенические требования;
- правильно и аккуратно заполнил отчет.

«Хорошо» - ставится в том случае, если были выполнены требования к оценке «5», но обучающийся допустил небольшие ошибки в организации рабочего места, небольшие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету;

«Удовлетворительно» - ставится в том случае, если была нарушена технология приготовления полуфабрикатов и не полностью соблюдены требования к качеству (нарезка, консистенция, цвет), а также небольшие ошибки в организации рабочего места, мелкие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

«Неудовлетворительно» - ставится, если грубо нарушена технология приготовления полуфабрикатов (нарезка, консистенция, цвет, запах), не соответствуют требованиям к качеству, серьезные ошибки в организации рабочего места и нарушения санитарно-гигиенических правил и не заполнен отчет.

3. Выполнение самостоятельной работы в рабочей тетради

«Отлично» - все задания работы выполнены в полном объеме, оформлены грамотно, раскрыто смысловое содержание каждого вопроса задания.

«Хорошо» - задание выполнено не в полном объеме или с несущественными недостатками,

имеются смысловые неточности, ответы на вопросы задания краткие.

«Удовлетворительно» - задание выполнено не в полном объеме или с существенными недостатками, нарушена смысловая связь между элементами задания, не полностью раскрыто содержание вопросов, ответы на вопросы задания очень краткие.

«Неудовлетворительно» - задание выполнено на 50 %.

4. Тестирование

Оценка тестов проводится по следующим критериям:

$KY = m/p$, где m – количество выполненных существенных операций,
 p – всего существенных операций по листу эталонов.

$KY < 0,7$ – «2»; $P < 21$
 $0,7 \leq KY < 0,8$ – «3»; $P = 21-23$
 $0,8 \leq KY < 0,9$ – «4»; $P = 24-26$
 $0,9 \leq KY \leq 1$ – «5»; $P = 27-30$

5. Экзамен по МДК.01.01

«Отлично» - полные развернутые ответы на два вопроса билета;

«Хорошо» - полные ответы на два вопроса билета с незначительными ошибками;

«Удовлетворительно» - краткие ответы на два вопроса билета или полный ответ только на один вопрос билета;

«Неудовлетворительно» - краткий ответ на один вопрос билета, отсутствие ответов или неправильные ответы на вопросы билета.

6. Экзамен по МДК.01.02

«Отлично» - полные развернутые ответы на три вопроса билета;

«Хорошо» - полные ответы на два вопроса билета и краткий ответ на третий вопрос билета или ответы на все вопросы с незначительными ошибками;

«Удовлетворительно» - краткие ответы на три вопроса билета или полные ответы только на два вопроса билета;

«Неудовлетворительно» - ответ только на один вопрос билета, отсутствие ответов или неправильные ответы на вопросы билета.