Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

«Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено и рекомендовано к применению на

заседании методической комиссии профессионального цикла

Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.

Утверждаю: зам директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Белых

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.

**Методические указания к лабораторным и практическим работам**

**по учебной дисциплине: МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Разработала преподаватель: Юхнёва И.Н.

**г. Нолинск**

**Практическая работа № 1**

Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

**Цель:** научиться решать ситуационные задачи по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

**Задание:** На предприятие общественного питания поступила партия сырья. Ваша задача произвести приемку сырья согласно нормативным документам. Для этого вам необходимо ознакомиться с теоретическим материалом, после чего ответить на следующие вопросы:

1. Что является основным источником поступления сырья?
2. Как осуществляется прием сырья? Кто осуществляет контроль поступления сырья?
3. Кому и на основании каких документов выдается сырье?
4. Как осуществляется доставка сырья?
5. На основании каких документов осуществляется выдача грузов?
6. Какие предпринимаются действия в случае несоответствия поступившего сырья согласно количества и качества?
7. Ознакомиться с основными нормативными документами для приемки сырья, представленными после теоретического материала (приложения 1 – 5).

**Документальное оформление поступления сырья на производство.**

Порядок документального оформления поступления сырья и материалов зависит от источников их поступления, способов доставки и места приема продукции.

Основными источниками поступления сырья и материалов являются промышленные и сельскохозяйственные предприятия (непосредственные производители продукции), торговые и посреднические организации, граждане, подотчетные лица (заготовители), закупающие материалы в порядке наличного расчета, и др.

Прием сырья осуществляется в соответствии с производственной программой предприятия на основе заключенных хозяйственных договоров с поставщиками продукции.

Контроль за выполнением плана материально-технического обеспечения, своевременностью поступления и оприходования материалов осуществляет отдел материально-технического снабжения.

Доставка сырья на предприятие может осуществляться как по инициативе поставщика - централизованная доставка, так и по инициативе самого предприятия - самовывоз. Во всех случаях на отгруженные материалы поставщики высылают расчетные и платежные документы: счета-фактуры, товарно-транспортные накладные, платежные требования-поручения и др. К ним обязательно прилагаются документы, характеризующие как количество материалов (упаковочные ярлыки, спецификации, накладные, отвесы), так и качество (сертификаты, качественные удостоверения и др.). Поступившие от поставщиков документы после проверки и регистрации в отделе снабжения, в журнале учета поступающих грузов передаются в бухгалтерию предприятия для оплаты.

Грузы выдаются представителю производственного предприятия после предъявления им доверенности и счетов оплаты услуг транспортной организации. Затем ему выдается накладная на получение груза со склада транспортной организации. В получении груза получатель расписывается в дорожной ведомости и транспортной накладной. Предварительно получатель проверяет целостность пломб и оттисков на них, состояние вагона (контейнера), количество мест и состояние упаковки материалов.

В случае установления повреждений вагона (контейнера) или упаковки, а также недостачи числа мест проводится проверка груза. Выявленные недостача и порча материальных ценностей оформляются коммерческим актом в трех экземплярах, на основании которого в последующем предъявляется претензия к транспортной организации. Если недостача в пределах норм естественной убыли в пути, то это фиксируется в транспортной накладной.

Принятые грузы экспедитор доставляет на склад производственного предприятия и сдает заведующему складом, который проверяет соответствие количества и качества материалов данным счета поставщика. Принятые кладовщиком материалы оформляют приходными ордерами, или накладными. Приходный ордер (накладную) подписывают заведующий складом и экспедитор.

В тех случаях, когда количество и качество прибывших на склад материалов не соответствует данным счета поставщика, прием материалов производит комиссия и оформляет акт о приемке материалов в двух экземплярах, который служит основанием для предъявления претензий поставщику. В составе комиссии должен быть представитель поставщика или незаинтересованной организации. Акт составляется также при приемке материалов, поступивших на предприятие без счета поставщика (неотфактурованные поставки).

При централизованной доставке материалов автотранспортом их прием осуществляется на складе производственного предприятия. В этом случае поставщиком выписывается товарно-транспортная накладная в четырех экземплярах: первый служит основанием для списания ценностей у грузоотправителя; второй - для оприходования материалов получателем; третий - для расчетов с автотранспортной организацией и является приложением к счету на оплату за перевозку ценностей; четвертый служит основанием для учета транспортной работы и прилагается к путевому листу.

Прием материалов может осуществляться представителями производственного предприятия непосредственно на складе поставщика (самовывоз). В этом случае представитель производственного предприятия обязан предъявить доверенность и документ, подтверждающий его личность. При отпуске материалов доверенность отбирается, а представителю предприятия выдаются необходимые сопроводительные документы (счета, накладные, сертификаты и др.).

Прием на склад производственного предприятия сельскохозяйственных продуктов и сырья от непосредственных производителей - колхозов, совхозов, крестьянских и фермерских хозяйств, а также от граждан оформляют приемными квитанциями. В необходимых случаях проводятся лабораторные анализы.

Материалы на производственное предприятие могут поступать от предприятий других отраслей хозяйства (торговой, заготовительной и др.). Если деятельность этих предприятий учитывается на одном балансе с производственным предприятием, то получение материалов от них не требует расчетных операций, оно оформляется либо расходными, либо приходными накладными (ордерами).

Поступление на склад производственного предприятия материалов собственного изготовления, отходов производства и других оформляют требованиями-накладными.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 2**

**Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья.**

**Цель:** Научиться производить расчет массы брутто и массы нетто, количество отходов при механической кулинарной обработке рыбы.

**Задание**:

1. Произведите расчет необходимого количества обработанной рыбы для приготовления заданного количества порций (с учетом выхода готового изделия):

- щуки фаршированной целиком;

- судака фаршированного целиком;

- карпа фаршированного кусками

*Примечание.* Расчет производить согласно «Приложения» Сборника рецептур по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых фаршированных изделий»

Полученные данные занесите в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Масса брутто | Отходы при холодной обработке(%) | Масса нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2. Составьте последовательность обработки рыбы

3. Подберите материально-техническое оснащение для обработки рыбы

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов., домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

**Практическая работа №3**

**Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)**

**Цель:** Научиться организовывать процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы.

**Задание:** Выработаете техником – технологом на вновь открывающемся предприятии. Ваша задача организовать процессы подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы для сложной кулинарной продукции. Для этого вам необходимо внимательно ознакомиться и изучить представленный в работе образцом. После изучения данного образца составить аналогичные операции для подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы. После выполнения работы написать отчет по работе согласно приложению 1.

**ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ**

**Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.**

Для приготовления полуфабрикатов из мяса перед началом работы его подвергают размораживанию, а затем выполняют следующие операции:

- зачистка от загрязнений и клейм

- обмывание теплой водой

- обмывание холодной водой

- обсушивание

- разделка туш на части

- обвалка и жиловка

- зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

- приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки

**При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы:**

**1) Нарезание.** Мясо режут поперек волокон. Куски мяса отбивают тяпкой, смоченной в холодной воде, что способствует равномерной тепловой обработке. Отбивание разрыхляет соеденительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму.

**2) Подрезание.** Сухожилия подрезаю в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке.

**3) Панирование.** Панируют полуфабрикаты для того, чтобы уменьшить вытекания сока и испарения влаги. Панирование способствует образованию более красивой и хрустящей корочки. Перед панированием полуфабрикат смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

**4) Шпигование.** Шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения его вкусовых и ароматических качеств.

**5) Маринование.** Прием маринования способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает ему хороший вкус и аромат.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

Приложение 1

**Отчет по выполненной работе:** В ходе практической работы была изучена организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции. Изучена подготовка каждого вида сырья к приготовлению полуфабрикатов, а также процесс приготовления основных полуфабрикатов из данного сырья.

**Практическая работа № 4**

Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

**Цель:** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

**Задание:** Для выполнения данной практической работы необходимо произвести подбор необходимого оборудования и инвентаря, заполнив таблицу 1. Согласно предложенной технологической карты приготовить данное блюдо. Подать блюдо. Отчетом по практической работе будет являться заполненная таблица 2 «Оценка качества готовых блюд».

**Таблица 1 Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из птицы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование блюда | Оборудование | Инвентарь |
| 1 | Птица на пару и овощной подушке |  |  |

**Птица паровая на овощной подушке (I)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ингредиенты** | **Брутто** | **Нетто** |
| Курица | 260 | 179 |
| Лук репчатый | 5 | 4 |
| Петрушка корневая | 6 | 4 |
| **Масса вареной птицы** |  | **125** |
| **Гарнир овощной** |  | **150** |
| **Выход** |  | **300** |

**Технология приготовления**

Птицу отваривают на пару.

Для овощного гарнира используют баклажаны, морковь, фасоль стручковую.

Баклажаны нарезают кольцами, толщиной 2 см, солят и оставляют на 30 минут. Затем промывают и обсушивают на бумажном полотенце. Морковь подвергают механической кулинарной обработке, моют. Нарезают кружочками, толщиной 1 – 1,5 см. Фасоль стручковую размораживают.

Подготовленные овощи кладут в сотейник, добавляют не большое количество воды, солят, добавляют масло и припускают до готовности.

Готовые овощи выкладывают на тарелку, сверху кладут птицу. Перед подачей поливают жиром.

**Таблица 1 «Оценка качества готовых блюд»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п\п** | **Наименование продукта/блюда** | **Показатели качества** |
| **1** | Птица паровая |  |
| **2** | Ассорти овощное |  |
| **3** | Паровая птица на овощной подушке |  |

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена

**Практическая работа № 5**

**Разработка ассортимента блюд.**

**Цель занятия:** освоить умения, усвоить знания:

**Рекомендуемая литература:** Сологубова Г.С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. 2-е изд., испр. и доп., - М. : Издательство: Юрайт, 2017. Сборники рецептур

**Ход работы: Разработка ассортимента блюд.**

**Разработка ассортимента блюд** от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Меню содержит следующую информацию: выход блюда (г), его наименование и цену. Для салатов и блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом, например, салат по-шопски, лобстер фаршированный; говядина запеченная по-монастырски, выход блюд указывают одной цифрой. Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

Заголовки включают категории: Блюда от шеф-повара или Блюда дня, Фирменные блюда, Холодные закуски, Горячие закуски, Супы, Горячие блюда и т.д.; **подзаголовки**(холодные рыбные, мясные, овощные, салаты и т.д.).

Название блюда может быть простым, включающим описание данного блюда, например, "Осетрина на вертеле с овощным гарниром", или сложным -- "Кальмары, фаршированные нежнейшими кусочками лососины, осетрины и соусом Бешамель".

**Описания**информируют потребителей о составе блюда и способах кулинарной обработки входящих в него продуктов, например, "Трезубец Нептуна" (свиная корейка на косточке, баранья корейка на косточке, филе вырезки говядины со сложным гарниром)

Меню со свободным выбором блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена(руб.) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена (руб.) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена (руб.) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена (руб.) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (мл) | Цена (руб.) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (мл) | Цена (руб.) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Вариант заполнения:**

Меню со свободным выбором блюд

\_\_\_\_\_Холодные закуски\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена(руб.) |
| Ассорти из свежих овощей (Свежий огурец, сладкий перец, помидоры черри, редис, зелень) | 50/50/50/50/40 | 250 |
| Ассорти мясное (Буженина, говядина в/к, язык отварной, колбаса т/к | 185/50 | 450 |
| Ассорти сыров ("Чеддер", "Дор Блю", "Российский", "Моцарелла", грецкий орех, виноград) | 35/35/35/35/100 | 450 |

\_\_\_\_Салаты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена (руб.) |
| Салат "Крещатик" (Язык говяжий, буженина, черри, опята консервированные, лучок жемчужный, огурец консервированный, соус "Крещатик") | 215 | 350 |
| Салат "Рыцарский" (Варено-копченая говядина, жареные шампиньоны, отварной картофель, свежие помидорчики) | 195/30 | 300 |
| Салат "Праздничный" (Гриллированное филе говядины, шампиньоны, консервированные огурчики, лук порей, зелень, салатная заправка "Бальзамико") | 130/30/2 | 400 |

\_\_\_\_\_\_Горячие закуски\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена (руб.) |
| Жульен с грибами (Шампиньоны, репчатый лучок, соус "Бешамель") | 140 (две кокотницы) | 300 |
| Жульен с курицей и грибами (Обжаренное филе курицы, шампиньоны, репчатый лучок, соус "Бешамель") | 140 (две кокотницы) | 300 |
| Груша,фаршированная коктейльными креветками и запеченная с сыром (Груша, коктейльные креветки, сыр, яйцо) | 180 (две половинки) | 250 |

\_\_\_\_\_\_Первые блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (г) | Цена (руб.) |
| Борщ | 300/40/25 | 300 |
| Солянка мясная | 300 | 350 |
| Суп с морепродуктами | 300 | 350 |

\_\_\_\_\_\_Горячие блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (мл) | Цена (руб.) |
| Филе форели в сырной корочке с соусом Тар-Тар | 150/50 | 400 |
| Филе утки с золотистым луком и острым соусом Тайский Чили | 130/40 | 400 |
| Свинина "Демидовская" (Рулет из свинины, фаршированный грибами с сыром и беконом) | 150/72 | 400 |
| Говядина "Гусарская" (Филе говядины, соленый огурец, болгарский перец, майонез, горчица) | 180/72 | 450 |

\_\_\_\_\_Гарниры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход (мл) | Цена (руб.) |
| Картофельные дольки "Айдахо" с чесночком и зеленью | 150 | 150 |
| Овощи-гриль (Цуккини, баклажан, сладкий перец, зелень) | 150 | 200 |
| Цветная капуста, запеченная с сыром | 150 | 150 |
| Рис «Басмати» | 150 | 150 |

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена

**Практическая работа № 6**

**Проведение бракеража сырья**

**Цель: научиться производить бракераж сырья**

Для определения органолептических показателей необходимо изучить нормативный документ **ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей.** После изучения данного нормативного документа необходимо составить краткий конспект по следующим вопросам:

1. По каким показателям определяют качество внешнего вида и цвета, признак жизни живых рыб и живых нерыбных объектов, степень наполнения желудка пищей, наличия посторонних примесей, консистенцию, запах, вкус.
2. Изучить теоретический материал, после которого написать 8 показателей доброкачественной рыбы.

**Контроль качества и безопасности доброкачественной рыбы**

Рыба, используемая для производства кулинарной продукции, должна отвечать требованиям нормативной документации на этот продукт. Товарная рыба из прудовых и садковых рыболовных хозяйств, промысловые рыбы, добываемые во внутренних водоемах, подвергаются ветеринарно-санитарному осмотру непосредственно в хозяйстве во время отлова, на рыбоприемных пунктах или рыбозаводах. Даже при наличии всех необходимых сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, перед его кулинарной обработкой и на всех ее стадиях необходимо внимательно осматривать рыбу.

Существуют вполне определенные и достаточно достоверные признаки, по которым отличают свежую и доброкачественную рыбу от испорченной.

**1**.**Поверхность**живой и совершенно свежей снулой рыбы покрыта тонким слоем прозрачной, несколько тягучей слизи. У хранившейся рыбы слизь становится менее липкой, мутнеет, вследствие чего блестящая окраска поверхности рыбы бледнеет, а затем становится тусклой. Запах слизи (да и самой рыбы) также изменяется. Он становится кисловатым, а впоследствии - гнилостным. У хорошей здоровой рыбы поверхность тела без язв, кровоподтеков, темных или иного цвета пятен, наростов, покрыта достаточно плотно сидящей, не взъерошенной чешуей. Допускаются незначительные ранения на челюстях рыбы при ловле крючками. При обнаружении на поверхности рыбы наростов, опухолей, папиллом и т. п. ее следует выбраковать, так как эти заболевания могут быть связаны с загрязненностью среды обитания и наличием вредных примесей в мясе рыбы.

**2. Глаза** у живой и только что уснувшей рыбы выпуклые и прозрачные. С ухудшением качества прозрачность глаз уменьшается, они тускнеют, западают. Глаза испорченной рыбы тусклые и ввалившиеся.

3. **Окраска лепестков жабр и их запах**-- важнейший показатель качества рыбы, так как именно в них раньше всего появляются признаки порчи. Окраска жабр свежей рыбы -- от ярко-красной до светло-розовой. У замороженной рыбы жабры серые с красноватым оттенком. У испорченной -- жабры грязно-серого цвета, с затхлым, кисловатым или гнилостным запахом.

4. **Брюшные стенки**рыбы должны быть без разрывов. Если рыба хранится в непотрошеном виде, то в результате разложения содержимого кишечника и образования газов объем ее брюшка увеличивается и приводит к разрывам брюшных стенок, что свидетельствует о начале порчи.

**5. Анальное отверстие** у свежей рыбы бледно-розового цвета, запавшее, а у испорченной -- выпяченное, серо-розовое, грязно-зеленое или грязно-красное.

6. **Консистенцию**мяса рыбы характеризуют по степени устранения на ней вмятин, образующихся при надавливании пальцами. У свежей доброкачественной рыбы мясо на ощупь упругое, на нем не остается вмятин, оно хорошо держится на позвоночнике. У испорченной рыбы след, образующийся при надавливании, исчезает медленно или вообще не исчезает. Мясо такой рыбы легко отделяется от позвоночника.

**7.** Разрезав рыбу, определяют **цвет мяса.**У разных видов рыб он неодинаков, но, как правило, у свежей рыбы -- блестящий. Тусклый цвет мяса в сочетании с неприятным запахом свидетельствует о порче рыбы.

**8. Доброкачественная рыба** имеет специфический рыбный запах, свойственный определенному ее виду. Посторонний запах может быть обусловлен нефтепродуктами, химическими и другими веществами, попавшими в водоем, где рыба выловлена. Вопрос о возможности использования рыбы в пищу решается в каждом конкретном случае в зависимости от природы и интенсивности постороннего запаха. В мышечной ткани рыбы после надавливания на нее пальцем не должно ощущаться уплотнений. При обнаружении в уплотнениях личинок или других инородных тел рыбу в пищу не используют.

Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к особо скоропортящейся продукции. Подготовленные для нарезки порционные полуфабрикатов или использования в целом виде тушки и звенья рыб осетровых пород после охлаждения хранят при температуре 2-6ОС не более 24 ч. Порционные полуфабрикаты хранить не следует, их сразу направляют на тепловую обработку Изделия из котлетной массы, фарш хранят при такой же температуре не более 12 ч. Рыбу специальной разделки, не замороженную хранят при температуре от -2 до +20с в течение 24 ч, котлеты, фарш замороженные при -4 + -6 С - 72 ч.

**Задание:** Для выполнения данного задания необходимо ознакомиться с нормативным документом **ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки**. После изучения данного нормативного документа необходимо дать ответы на следующие вопросы:

1. Требования к помещениям для органолептической оценки
2. Порядок проведения органолептической оценки
3. Изучить теоретический материал, после чего составить таблицу органолептические показатели качества мяса.

**Органолептическая оценка свежести мяса включает следующие показатели:**

1) Внешний вид

2) Запах

3) Цвет

4) Вид мышцы на разрезе

5) Консистенция

6) Состояние жира

7) Состояние сухожилий

8) Прозрачность и аромат бульона

**Показатели качества мяса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характерный признак мяса | | |
| Свежее | Сомнительной свежести | Не свежее |
| Внешний вид и цвет поверхности туши | Имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета. Жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет | Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая | Сильно подсохшая, покрыта слизью серовато-коричневого цвета или плесенью |
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет, свойственный данному виду мяса | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие красно-коричневого цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мутный мясной сок |
| Консистенция | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается | На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин.), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен | На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся |
| Запах | Специфический, свойственный данному виду мяса | Слегка кисловатый или с оттенком затхлости | Кислый или затхлый, или слабогнилостный |
| Состояние жира | Говяжий – имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится. Свиной – белый или бледно-розовый цвет. Бараний – имеет белый цвет, консистенция плотная. Жир не д.б. осаленным и иметь запах прогоркания. | Имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Может иметь легкий запах осаленности. | Имеет серовато-матовый оттенок. При раздавливании мажется. Свиной жир м.б. покрыт небольшим кол-вом плесени. Запах прогорклый. |
| Состояние сухожилий | Упругие, плотные; поверхность сустава гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, ярко-красного цвета. | Менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. | Размягченные, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью. |
| Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный и ароматный | Прозрачный или мутный, с запахом, не свойственный свежему бульону | Мутный, с большим кол-вом хлопьев, с резким неприятным запахом |

Внешний вид и цвет поверхности туши определяют визуально при внешнем осмотре. Мышцы смотрят на свежем разрезе мяса. В глубинных слоях мышечной ткани устанавливают липкость, ощупывая мясо, и увлажненность, прикладывая к нему кусочек фильтровальной бумаги.

Для определения консистенции на свежем разрезе мяса легким надавливанием пальцев, образуют ямку и наблюдают за ее выравниванием.

Запах устанавливают сначала на поверхности. Если мясо замороженное, прежде чем определить запах, его отепляют, возможна дефростация.

Для оценки прозрачности и аромата бульона сначала готовят образец однородной пробы путем пропускания мяса через мясорубку (на мясокомбинате волчок) с отверстием решетки 2 мм и перемешивают полученный фарш. Затем около 20 г фарша помещают в коническую колбу объемом 100 см3, добавляют воду и нагревают до 80-85°C. Прозрачность бульона устанавливают визуально.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 7**

**Обработка сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:**

**Цель: научиться обрабатывать сырье и готовить полуфабрикаты с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:**

**Задание:** Изучить схему разделки говяжьей туши. Нарисовать в рабочих тетрадях схему разделки говяжьей туши, соотнести и сделать подписи. Ответить на вопрос: Какие полуфабрикаты можно приготовить на предприятии из передней полутуши. Составить ассортимент. Оформить в виде таблицы.

**Разделка говяжьей туши.** Говяжью полутушу вначале делят на две четвертины — переднюю и заднюю. Линия деления проходит между 13 и 14-м позвонками вдоль последнего ребра. Полученные четвертины расчленяют на отруба (рис. 7). Передняя четвертина делится на следующие отруба: лопаточный, шейный и спинно-грудной.

**Лопаточный отруб** отделяют от передней четвертины по контуру. Для этого перерезают мышцы, соединяющие лопатку с грудной частью, надрезают мышцы, идущие от локтевого бугра к верхнему углу заднего края лопатки, и мышцы, лежащие по верхнему и переднему краям лопатки, затем лопатку оттягивают от туловища и перерезают мышцы, лежащие под плечевой и лопаточной костями. Шею отделяют по линии, проходящей между последним шейным и первым спинным позвонками. Для этого прорезают мякоть до позвоночника по линии от остистого отростка первого спинного позвонка до выступа грудины, затем перерезают позвоночник по сочленению последнего шейного позвонка с первым спинным позвонком.

**Спинно - грудной отруб** остается после отделения лопатки и шеи. Линии отделения спинно-грудного отруба проходят: **передняя** — по прямой линии у последнего шейного позвонка; **задняя** — по последнему ребру и между последним спинным и первым поясничным позвонками. Из задней четвертины отделяют вырезку (если она не удалена на мясокомбинате). Вырезку подрезают у позвоночника по всей длине: толстый конец (головку) отрезают от подвздошной кости и мышц тазобедренного отруба, затем, оттягивая вырезку за головку, срезают ее с остистых отростков позвоночника. Затем заднюю четвертину делят на тазобедренный и поясничный отруба.



Рис. 1 Схема разделки говяжьей туши

Название костей:— лопатка; 2 — плечевая кость; 3 — локтевая кость; 4 —лучевая кость; 5 — грудная кость; 6 — подвздошная кость; 7 — бугор подвздошной кости (маклак); 8 — бедренная кость; 9 — коленная чашка; 10— большая берцовая кость; II —семь шейных позвонков; /2 — тринадцать спинных позвонков; 13 — ребра; 14 —шесть поясничных позвонков; 15 — крестцовые позвонки Название частей: / — лопатка (а — плечевая часть, б — заплечная часть), // — шея, /// — толстый край (спинная часть); IV—покромка, V—грудинка, VI — вырезка, VII — задняя нога (а — внутренняя часть, б — боковая, в — наружная, г — верхняя часть), VIII — тонкий край (поясничная часть), IX — пашина, X — подлопаточная часть.

**Тазобедренный отруб** отделяют по линии, проходящей непосредственно перед маклаком (бугром подвздошной кости) между последним поясничным и первым крестцовым позвонками и идущей по направлению к коленному суставу задней ноги.

**Поясничный отруб** остается после отделения от задней четвертины тазобедренного отруба и вырезки. Полученные отруба туши подвергают обвалке, жиловке и зачистке. В результате получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты: лопатка (плечевая и заплечная части), шея, грудная часть, толстый край, подлопаточная часть, покромка, пашина, вырезка, тонкий край, тазобедренная часть (верхняя, внутренняя, наружная, боковая).

**Задание:** Необходимо подготовить мясо для шпигования и маринования, согласно рецептуре № 526; № 528\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. Т. Лабзина, 2014г.

После приготовления данных полуфабрикатов необходимо составить таблицу показателей качества, представленную приложении 1. Данную таблицу оформить в виде отчета по лабораторной работе.

**Рецептура № 526 Шашлык из говядины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Говядина (толстый, тонкий края) | 216 | 159 |
| Лимон | 24 | 10\*\* |
| Или уксус 3% | 10 | 10 |
| Соль | 0,3 | 0,3 |
| Черный молотый перец | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 180 |

**\*Для приготовления по рецептуре №528 необходимо использовать I колонку сборника рецептур**

**\*\*Масса сока**

**Технология приготовления**

Мясо нарезают кубиками массой 30 - 40 г, посыпают солью, черным молотым перцем, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, добавляют мелконарезанный репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 3 – 4 часа.

**Рецептура № 528 Мясо шпигованное**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | I | | II | | III | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части) | 227 | 167 | 170 | 125 | 113 | 83 |
| Или свинина (лопаточная и щейные части) | 173 | 147 | 129 | 110 | 87 | 74 |
| Морковь | 38 | 30 | 28 | 22 | 19 | 15 |
| Петрушка (корень) | 29 | 22 | 20 | 15 | \_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_ |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 14 | 12 | 14 | 12 |
| Выход |  | 235/215 |  | 175/160 |  | 110/100 |

**Технология приготовления**

Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию тушеного мяса – 10 – 15 г шпика).

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

Практическая работа № 8

Решение ситуационных задач по теме: «Механическая обработка овощей»

**Цель: научиться** решать задачи по теме: «Механическая обработка овощей»

Примеры решения задач.

1. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:

mбр = 300 кг m н = mбр х (100% - Нотх)

Нот = 40% 100%

mн =300 кг х (100% - 40%)=300кг х 60%= 180 кг

m н =?100% 100%

Ответ: m н = 180 кг.

2. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:

# При решении задачи воспользуемся таблицей

«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

m г пр = 38,64 кг.

Н пот – ? Н поп = 31%

Н отх – ? Н отх = 30%

m бр – ?

m н = m г пр х 100% = 38,64 х 100% = 56 кг

100% – Н пот 100% – 31%

m бр = m Н х 100% = 56 кг х 100% = 80 кг

100% – Н отх 100% – 30%

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

3. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.

Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице

Дано: Решение:

m бр = 50 кг К отх = (mотх – mН) х 100% =

m Н = 43 кг m бр

К отх – ? = (50 кг – 43 кг) х 100% = 15%

50 кг

Н отк =16%

Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.

Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:

m Н = 35 кг

Норма отходов определена по таблице Сборника рецептур.

Н отх =20% Сборника рецептур.

m бр – ? m бр = mН х 100% = 35 кг х 100% = 43,2 кг

100% – Н отх 80%

Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

**Задачи для самостоятельного решения**

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса от –

ходов, если норма отходов 35%.

2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

3. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.

5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционировании.

8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.

9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.

10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получиться при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.

12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 9**

**Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)**

**Цель: научиться** составлять заявку на сырье

Для получения продовольственного сырья заведующий производством составляет заявку на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов.

В заявке на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов указывается:

- дата заявки;

- номер по порядку;

- наименование сырья;

- количество сырья или продуктов, которых необходимо получить.

# Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов

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

2. В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки.

3. Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, поскольку включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

4. Все приходно-расходные документы материально ответственное лицо ежедневно предоставляет в бухгалтерию предприятия вместе с товарным отчетом.

# Получение продуктов и сырья со склада, органолептическая оценка качества сырья

1. Отпуск продуктов и товаров из кладовой в производство осуществляется на основании требований (форма ОП-3) и оформляется накладными (форма ОП-4), которые подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем организации.

2. Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально-ответственным лицом. На основании требования составляет требования - накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров - заведующим складом и получившим товар материально ответственным лицом.

3. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям накладным по ассортименту, массе, качеству, а так же исправность тары.

4. Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов кладовщику проверяет очередность: товары, поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер и в последнюю очередь картофель, овощи.

5. При получении продуктов материально ответственное лицо должно убедится в исправности весов, проверить все тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записью в накладной.

**Органолептическая оценка качества сырья**

Органолептические метод - это метод определения показателей качества с помощью органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

В определении качества пищевых продуктов важную роль играет значение (зрительные ощущения). Сначала осматривают товар снаружи и проверяют сопроводительные документы. При оценке товара определяют сначала внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и др. свойства.

С помощью обоняния определяют такие свойства товара, как запах и аромат.

Осязательными ощущениями определяют консистенцию, температуру, особенности физической структуры продукта, степень его измельчения и др. свойства.

Вкус и вкусовые ощущения имеют наибольшее значение при оценке качества товара. Различают четыре основных вкуса: горький, сладкий, кислый, соленый.

Внешний вид - комплексный показатель, включающий ряд единичных: форму, окраску, состояние поверхности. Для некоторых пищевых продуктов окраску (цвет) выделяют как самостоятельный единичный показатель. Остальные общие органолептические показатели - единичны.

**Вкус и запах** - наиболее характерные показатели пищевых продуктов, но и они не являют собой надежный критерий, так как тоже могут быть фальсифицированы. Так, при некоторых способах фальсификации вин («сахарное» или «изюмное» вино) обычному потребителю трудно обнаружить поделку по вкусу и запаху.

**Консистенция** - один из возможных критериев идентификации, но также не надежен.

В зависимости от используемых органов чувств и определяемых показателей различают подгруппы органолептических методов:

- визуальный метод - для определения с помощью органов зрения внешнего вида и цвета, внутреннего строения и других показателей товара;

- вкусовой метод - для определения вкуса продукта с помощью вкусовых точек на языке и небе;

- обонятельный метод - для определения с помощью обоняния запаха (аромата, букета) продукта;

- осязательный метод - для определения с помощью осязания консистенции продукта.

# Требование в кладовую (Образец заполнения)

-----------

Организация: учреждение образования университет ¦ Код ¦

Столовая N 115 +---------+

Форма по ОКУД ¦ ¦

+---------+

по ОКПО ¦ ¦

+---------+

УНН ¦111111111¦

+---------+

¦ ¦

+---------+

¦ ¦

+---------+

Вид деятельности по ОКЭД ¦ ¦

+---------+

Вид операции ¦ ¦

-----------

-----------------------

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ ¦ Номер ¦ Дата ¦

¦документа¦составления¦

+---------+-----------+

¦ 58 ¦ 11.02.2011¦

----------+------------

---------------------------------------------------------------------------

¦Через кого Котову А.А. ¦

+-------------------------------------------------------------------------+

¦ N ¦ Продукты и товары ¦ Единица ¦ Количество¦ Примечание¦

¦п/п+---------------------------------+ измерения ¦ ¦ ¦

¦ ¦ наименование ¦ код ¦ ¦ ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 4 ¦ 5 ¦ 6 ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 1 ¦Гречка ¦ ¦ кг ¦ 2 ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 2 ¦Молоко ¦ ¦ л ¦ 17,5 ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 3 ¦Сахар ¦ ¦ кг ¦ 0,25 ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 4 ¦Соль ¦ ¦ кг ¦ 0,15 ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 5 ¦Масло сливочное ¦ ¦ кг ¦ 0,25 ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦...¦ ... ¦ ... ¦ ... ¦ ... ¦ ... ¦

----+-----------------------+---------+-----------+-----------+------------

Заведующий производством КОТОВА А.А.Котова

Отпуск разрешил.

Руководитель организации МОРОЗОВА И.И.Морозова

# ЗАДАНИЕ в тетрадь ЗАПОЛНИТЬ Требование в кладовую

-----------

Организация:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ¦ Код ¦

Столовая N \_\_\_\_\_ +---------+

Форма по ОКУД ¦ ¦

+---------+

по ОКПО ¦ ¦

+---------+

УНН ¦111111111¦

+---------+

¦ ¦

+---------+

¦ ¦

+---------+

Вид деятельности по ОКЭД ¦ ¦

+---------+

Вид операции ¦ ¦

-----------

-----------------------

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ ¦ Номер ¦ Дата ¦

¦документа¦составления¦

+---------+-----------+

¦ \_\_\_ ¦ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

----------+------------

---------------------------------------------------------------------------

¦Через кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ¦

+-------------------------------------------------------------------------+

¦ N ¦ Продукты и товары ¦ Единица ¦ Количество Примечание

¦п/п+---------------------------------+ измерения ¦ ¦ ¦

¦ ¦ наименование ¦ код ¦ ¦ ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 4 ¦ 5 ¦ 6 ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 1 ¦\_\_\_\_\_\_ ¦ ¦ кг ¦ \_\_ ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 2 ¦\_\_\_\_\_\_\_ ¦ ¦ л ¦ \_\_\_\_\_ ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 3 ¦\_\_\_\_\_\_ ¦ ¦ кг ¦ \_\_\_\_\_ ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 4 ¦\_\_\_\_ ¦ ¦ кг ¦ \_\_\_\_ ¦ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦ 5 ¦\_\_\_\_\_\_ ¦ ¦ кг \_\_ ¦

+---+-----------------------+---------+-----------+-----------+-----------+

¦...¦ ... ¦ ... ¦ ... ¦ ... ¦ ... ¦

----+-----------------------+---------+-----------+-----------+------------

Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отпуск разрешил.

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Примечание:

1.При заполнении бланка Фамилию указываете свою.

2. Дату 2 декабря 2021г.

3. Организацию и номер столовой любые.

4. Норму сырья берете из рецептуры, которая представлена ниже. Чтобы перевести граммы в килограммы нужно норму БРУТТО разделить на 1000. 5. 5. Берем только норму БРУТТО для заполнения требования в кладовую (колонка количество)

**Суп картофельный с макаронными изделиями**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Перечень продуктов** | **Норма закладки гр.** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Картофель | 4000 | 300 |
| Макаронные изделия | 400 | 40 |
| Морковь | 500 | 40 |
| Петрушка (корень) | 130 | 10 |
| Лук репчатый | 480 | 40 |
| Жир кулинарный | 100 | 10 |
| Бульон или вода | 7500 | 750 |
| **Выход** | **-** | **10000** |

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 10**

**Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).**

Цель занятия: приобрести знания о порядке разработки, согла­сования и утверждения инструкций по охране труда.

Задача занятия: изучить Инструкцию о порядке разработки и принятия локальных нормативных правовых актов, содержащих требования по охране труда для профессий и (или) отдельных ви­дов работ (услуг), утвержденную постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28.11.2008 № 176 (редакция от 24.12.2013 № 128).

Порядок выполнения работы:

1. Самостоятельно изучить учебно-методические материалы по теме, дополнительную литературу, предложенную преподавателем.
2. На занятии в аудитории овладеть практическими навыками раз­работки, согласования и утверждения инструкций по охране труда.
3. Оформить отчет и письменно изложить порядок разработки, согласования и утверждения инструкций по охране труда.
4. Проверить знания по теме с помощью контрольных вопросов.
5. Порядок разработки, согласования и утверждения инструкций по охране труда
6. Инструкции по охране труда разрабатываются в соответствии с перечнем инструкций по охране труда, который составляется службой охраны труда (специалистом по охране труда или специа­листом, на которого возложены соответствующие обязанности по охране труда) либо юридическими лицами (индивидуальными предпринимателями), аккредитованными на оказание услуг в обла­сти охраны труда, с участием руководителей структурных подраз­делений, служб, главных специалистов организации.
7. Перечень инструкций по охране труда составляется с учетом утвержденного в организации штатного расписания в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и про­

Контрольные вопросы по теме занятия

1. Какие виды инструкций по охране труда разрабатываются в организации?
2. Все ли работодатели должны разрабатывать и утверждать локальные инструкции?
3. На основании каких документов разрабатываются локальные инструкции по охране труда?
4. Для кого предназначены локальные инструкции по охране труда?
5. С чего начинается разработка локальных инструкций?
6. Нужен ли приказ на разработку локальных инструкций?
7. Кто осуществляет руководство разработкой инструкций по охране труда в организации?
8. Кто разрабатывает инструкции по охране труда?

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 11**

**Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.**

**Цель занятия :**  самостоятельно составлять план цехов на кулинарном производстве.

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:**тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ, калькулятор, рекомендации к проведению лабораторно-практических работ.

**Теоретические основы темы:**

 Кулинарное производство организуют на заготовочных предприятиях для выработки полуфабрикатов различного ассортимента высокой степени готовности. Кулинарное производство имеет следующие помещения: горячие и холодные отделения, остывочное отделение, кладовую и холодильную камеру суточного закала полуфабрикатов, холодильную камеру готовой продукции, моечную инвентаря, экспедицию и административное помещение. Школьная столовая – это предприятия общественного питания, которое обслуживает определенный контингент потребителей, а именно учащихся школы. В столовой учащимся предлагают завтрак, обед иногда и полдник, а также продают кулинарные  мучные, кондитерские изделия.  Школьная столовая состоит из производственных, складских, административно – бытовых, подсобных помещений, помещения для потребителей. Производственные помещения включают различные цеха: заготовочные, доготовочные, кондитерский и кулинарный цех.

Для приготовления различных видов блюд, закусок, кулинарных  мучных изделий используют различные виды технологического оборудования и производственный инвентарь. Технологическое оборудование для подготовки продуктов для общественного питания классифицируют по функциональному назначению в зависимости от вида сырья и ассортимента готовой продукции на три группы:

1.Оборудование для предварительной обработки овощей:

Сортировочно-калибровочное оборудование;

Оборудование для мойки сырья;

Оборудование для очистки сырья;

Овощерезательные машины.

2. Оборудование для обработки мяса и рыбы:

- резательные машины;

-куттеры;

-разрыхлители;

-мясорубки;

- фаршемешалки;

- пельменные аппараты;

- машины для очистки и разделки рыбы.

3. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий:

- просеиватели;

-тестомесильные машины;

-тестоокруглительные и отсадочные машины;

-тестораскаточные машины;

- измельчающие и протирочные машины;

-взбивально – перемешивающее оборудование;

-машины для производства фигурных изделий без начинки и с начинками.

*Задание №1:* Составить план расположения цехов на кулинарном производстве.

*Задание №2:* Составить схему рационального расположения цехов на кулинарном производстве.

*Задание №3*: Составить план расстановки оборудования мясного, мясорыбного и овощного цеха в заготовочном предприятии.

*Задание №4:* Составить план расстановки оборудования мясорыбного цеха в небольшом предприятии общественного питания (школьной столовой).

*Задание № 5*: Подобрать оборудование:

Для приготовления холодных блюд и закусок;

Для приготовления 1, 2 и 3 блюд;

Для приготовления мучных кондитерских изделий.

*Задание № 6:* Подобрать инструменты, инвентарь и посуду для приготовления:

Холодных блюд и закусок;

Первых, вторых и третьих блюд;

Мучных кондитерских изделий.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Получить задание у преподавателя.

2.Изучить теоретические основы темы.

3.Составить опорный конспект по теме.

4.Выполнить задания.

4.Ответить письменно на контрольные вопросы по теме.

**Контрольные вопросы по теме:**

1. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства?   
2. Каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?   
3. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?   
4. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?   
5. Какие элементы включает в себя «система качества»?   
6. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукты?   
7. Когда вышло постановление «О введении обязательной сертификации в общественном питании» и в соответствии с чем?   
8. Что такое сертификация продукции и услуг?   
9. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании.   
10. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?   
11. Что означает «концентрация» производства?   
12. Что понимается под «специализацией» производства?   
13. Что означает «кооперирование» в общественном питании?   
14. Назовите основные направления научно-технического прогресса и дайте их характеристику.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Практическая работа № 1**

**Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) рактическое занятие №1по теме: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов»**

**Цели работы:**

1.Научить производить технологические расчёты по адаптации рецептур сложных полуфабрикатов в зависимости от потерь при механической и тепловой обработке сырья.

2.Развивать навыки самостоятельной работы.

3.Воспитывать профессиональную ответственность.

**Задачи работы:**

На основании изученного теоретического материала по методике проведения теоретических расчётов произвести технологические расчёты по определению

а) массы отходов при обработке сырья;

б) выхода полуфабрикатов при обработке сырья;

в) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;

г) сделать выводы о проделанной работе.

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:**тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ, калькулятор, рекомендации к проведению лабораторно-практических работ.

**Теоретические основы методики выполнения работы (методика технологических расчётов):**

Для решения задач на расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья требуется найти установленный процент отходов с учетом дополнительных факторов, имеющих значение для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборниках рецептур следующим образом:

1.Массу брутто (Мб) принять за 100%;

2.найти в таблице процент отходов (%отх), установленный для данного вида сырья с учетом дополнительных факторов;

3.чтобы найти процент от числа (от величины Мб), составить пропорцию:

Мб:100%=Х (масса отходов):%отх.

В любой пропорции произведение ее крайних членов равно произведению средних членов: если а: б=с:d,то аd=бс.

В данном случае: Мб\* %отх=Х (масса отходов)\* 100.

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е.:

4.рассчитать массу отходов (Мотх) по формуле:

Мотх=Мб: 100 \*%отх, кг.

*Образец решения задачи*

Исходные данные:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья и способы кулинарной обработки | Масса сырья брутто,  кг | Отходы и потери при холодной обработке,  кг |
| 1 | Условный продукт | 0,234 | Х |

Формулируем задачу:

Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,234 кг условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

*Дано:*Мб=0,234кг

% отх=35

Мотх=Х

*Решение:*

Мотх=Мб:100 \*%отх, кг

Мотх=0,234:100\*35=0,08кг

*Ответ:* масса отходов 0,08кг.

Расчет выхода полуфабрикатов (массы нетто) производится по следующей схеме:

1.Массу брутто продукта (Мб) принять за 100%.

2.Найти процент отходов (%отх) по таблице.

3.Рассчитать массу нетто (100-%отх).

4.Определить массу продукта (Мн) по формуле:

Мн=Мб: 100 (100-%отх), кг.

*Образец решения задачи*

Исходные данные:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья и способы  кулинарной обработки | Масса  сырья брутто, кг | Масса сырья  нетто, кг |
| 1 | Условный продукт | 0,234 | Х |

Формулируем задачу: Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто 0,234 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

*Дано: Решение:*

Мб=0,234 кг Мн=Мб:100(100-%отх), кг

%отх=35 Мн=0,234:100(100-35)=0,152кг

Мн=Х *Ответ*: масса нетто 0,152кг

**Последовательность выполнения работы:**

1.Прослушать объяснения преподавателя.

2.Изучить теоретический материал по методике проведения практической работы.

3.Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.

4.Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать подробные вычисления и обоснования технологических расчётов.

6.Сделать выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчётов.

**Требования к оформлению работы:** отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1.Методика технологических расчётов по определению количества отходов при механической и тепловой обработке.

2.Методика технологических расчётов по определению выхода готовых полуфабрикатов.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 1**

**Проведение бракеража сырья. Обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:**

Цель работы:

Образовательная: научиться проводить бракераж сырья

1. Нормативно-правовое и учебно-методическое обеспечение:

* ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.

Общие требования.

* ГОСТ 7454—55 Консервы и пресервы рыбные
* ГОСТ 7452-80 Консервы рыбные натуральные
* ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
* Теоретический материал к практической работе
* Практическое задание

1. Общие теоретические сведения.

Как определить качество рыбы и морепродуктов? Предъявляемые требования и сроки хранения

Так как рыба является скоропортящимся продуктом, требования к её хранению значительно выше, чем у других пищевых товаров, а ответственность за нарушение сроков и/или правил хранения - серьёзнее. Отравление рыбой - одно из самых опасных, потому правила распространяются как на сырую рыбу, так и приготовленную всеми способами.

Требования к качеству живой рыбы

Живая товарная рыба — наилучшее сырье для приготовления разнообразных кулинарных блюд и поэтому она высоко ценится, пользуется большим спросом у населения.

Пища, приготовленная из рыбы, убитой непосредственно перед кулинарной обработкой, по вкусовым и питательным свойствам значительно превосходит пищу, приготовленную из охлажденной и мороженой рыбы.

Для торговли в живом виде поступает карп, толстолобик, сом, сазан, форель, щука, судак и др.

Для реализации в живом виде заготавливают только здоровую, бодрую, упитанную рыбу, так как больная, травмированная, вялая и тощая рыба имеет непривлекательный внешний вид, а во время перевозок и хранения быстро засыпает.

Выловленная из воды рыба претерпевает различные изменения. Сначала она засыпает, затем через некоторое время теряет присущую ей гибкость вследствие уплотнения мышечной ткани, наступает посмертное окоченение, при котором наблюдается накопление в мышцах молочной кислоты.

Химические изменения в мышцах рыб, а также посмертное окоченение развиваются чрезвычайно быстро, примерно через несколько минут, тогда как у теплокровных в большинстве случаев только через несколько часов после смерти. Выраженное окоченение — признак свежести сырой рыбы. Эта рыба еще свежая, потому что бактерии, имеющиеся в кишечнике, в жабрах, на коже не проникли в ее ткани.

Слизь, которая покрывает рыбу — это благоприятная среда для развития микроорганизмов. Если она не будет своевременно удалена, то бактерии быстро проникают в мышечную ткань.

Свежая рыба относится к нестойким продуктам и при

неудовлетворительных условиях хранения уже через 12— 24 часа после вылова начинает подвергаться порче.

Живая рыба должна быть здоровой, упитанной, с естественной блестящей окраской, без наружных повреждений, паразитов и видимых признаков заболеваний.

Здоровая рыба обычно держится у дна, движения ее достаточно энергичны. Рыбу, сильно зараженную паразитами, с явными признаками инфекционных заболеваний и механических повреждений в пищу не используют.

Уснувшая, но еще не окоченевшая рыба является доброкачественным продуктом. Такая рыба имеет светлые навыкате глаза, красные жабры, упругое плотное тело, чистую и без запаха слизь на поверхности.

Требования к качеству охлажденной рыбы

Охлажденной называется рыба, которая имеет температуру в толще мяса от -1оС до +5оС.

Доброкачественная свежая рыба (живая, уснувшая) имеет характерную для каждого вида форму и окраску тела, блестящую с перламутровым отливом чешую. Однако перламутровый отлив чешуи свойственен не всем чешуйчатым рыбам.

Например, у налима, трески, пикши, наваги и др. такого отлива не бывает. Допускается наличие некоторого покраснения, сбитость чешуи, но без повреждения кожи во время лова или при транспортировке.

У некоторых промысловых рыб чешуя держится слабо, например, у сиговых, ставридовых, сельдевых, скумбриевых.

У таких рыб как сиговые, карповые, кефалевые замечена связь между степенью жирности и плотностью сцепления чешуи с кожей, чем упитаннее особь, тем слабее держится чешуя,

Тело рыбы обильно покрыто прозрачной без постороннего запаха слизью.

Г лаза обычно выпуклые или слегка запавшие, чистые, блестящие, роговица прозрачная.

Жабры имеют окраску от ярко-красного до бледно-красного цвета, без запаха разложения.

Брюшко не вздуто, внутренние органы имеют естественную окраску и структуру без постороннего запаха разложения.

Цвет определяют на свежем поперечном разрезе, у рыб разрез производят в наиболее мясистой части.

Мышцы при жизни и мясо в свежем виде полупрозрачны, беловаты, часто с сероватыми оттенками, иногда с опалово-перламутровыми переливами.

Консистенция мышц упругая, плотная, ее определяют при легком сжатии пальцами, ямка от надавливания быстро выравнивается, мышцы с трудом отделяются от костей.

Свежая рыба не должна иметь постороннего запаха. Она может приятно пахнуть свежей, чистой водой, свежесорванными огурцами (озоном).

Запах рыбы определяют на поверхности кожи, а также в глубине при помощи шпильки, введенной в тело рыбы между спинным плавником и приголовком, а также в области анального отверстия.

Экземпляры некрупной рыбы разрезают поперек и быстро пронюхивают. В случае сомнения в оценке запаха продукт подвергают пробной варке.

Для этого рыбу разделывают, варят до готовности в чистой посуде в соотношении продукта и воды 1:2. При этом определяют запах пара, бульона и отваренного продукта.

Вкус определяют после пробной варки.

Несвежая, с признаками порчи рыба покрыта грязно-серой слизью, с неприятным запахом, чешуя помятая, слабо держится на коже, жабры грязно­серого цвета с неприятным запахом и мутной слизью.

Глаза мутные, ввалившиеся; мышцы под воздействием протеолитических ферментов приобретают сначала легкий, потом резкий «рыбный» запах, а затем неприятный гнилостный запах разложения, дряблые, серого цвета, легко отделяются от костей. Такая рыба подлежит технической утилизации.

При наличии в рыбе слабовыраженных органолептических изменений или сомнении в оценке свежести производят лабораторное исследование.

Требования к качеству мороженой рыбы

Замороженные тушки рыбы хранятся дольше всего - для этого обязательно необходима морозильная камера.

Продукт должен храниться при температуре -18 °С. Держать замороженную рыбу можно от 3 до 10 месяцев - всё зависит от вида рыбы и её размера.

Замороженая рыба должна иметь чистую поверхность, естественную краску.

Консистенция после оттаивания - плотная, запах - свежей рыбы без признаков порчи.

Замороженная рыба не должна иметь запаха.

Замороженные рыбные тушки нельзя размораживать, а потом снова помещать в морозилку. Продукт от этого портится - выступающая после разморозки влага заставляет его разбухать при повторном охлаждении. Употреблять такую рыбу в пищу можно, но товарный вид безвозвратно теряется.

Мороженая рыба делится на первый и второй товарные сорта.

Для первого сорта: никаких повреждений кожи и тканей, чистая

поверхность, отсутствие запахов, нет отклонений от естественного окраса, правильная разделка.

Для второго сорта допускаются: мутная поверхность, незначительные повреждения кожного покрова, слабый кисловатый запах у жабр, правильная разделка не обязательна. При несоблюдении условий хранения в морозилке (повторной заморозки и т.д.) возможно размягчение и другие изменения структуры мяса.

Упаковка

Продукция должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее максимальная защита. Материалы, используемые в упаковке, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не повреждалась продукция. Внутри упаковок не должно быть ничего постороннего. При использовании полиэтиленовой пленки для охлажденной продукции не допускается плотная упаковка, особенно в теплое время, обязательно между продуктом и упаковкой воздушная прослойка, что бы не ускорялись процессы порчи рыбы, и не происходило ее «затухание», когда при вскрытии плотно прилегающей пленки ощущается резкий рыбный запах.

Маркировка

На каждой упаковке должны быть следующие данные, написанные несмываемой краской и хорошо читаемые:

* упаковщик: имя, адрес либо официальная торговая марка;
* тип продукции: название, класс, сорт (не обязательно);
* происхождение: страна, регион, название местности;
* дата упаковки, срок годности и условия хранения продукта.

Транспортировка

Транспортировка должна проводиться с использованием охлаждаемого или изотермического транспорта, с соблюдением необходимых температур: охлажденная продукция - -2 +2оС, замороженная - не выше -18оС.

При хранении рыбы температурные режимы должны быть такими же, как при транспортировке.

Как определить доброкачественность?

Органолептическая оценка

Для упрощения и организации контроля качества рыбы и рыбной продукции существуют обобщённые показатели доброкачественности, на основе которых и проводится оценка. Список критерий:

* чистота кожного покрова;
* состояние жабр;
* прозрачность зрачков;
* состояние чешуи;
* запах в пределах нормы;
* отсутствие механических повреждений, а также внешних признаков болезни;
* нормальное для вида поведение (для живой рыбы).

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рыба и другие морепродукты подвергаются ветеринарной экспертизе по факту вылова, а также до реализации, находясь на хранении у производителя.

Существуют разные правила и нормы осмотра для пресноводной и морской

рыбы.

Цели экспертизы:

1. выявить заражённые особи и изолировать их или предотвратить распространение всей партии;
2. проверить, не повредилась ли рыба при транспортировке или на хранении;
3. убедиться, что товар готов к реализации.

Отказ от проверки повлечёт за собой административную ответственность или уголовную, если в результате халатности потребители пострадают.

Нормы и сроки хранения морепродуктов

Для морепродуктов - моллюсков, ракообразных и прочих, также существуют нормы - такие испорченные продукты не безопаснее тухлой рыбы.

Креветки и мидии - самые популярные морепродукты, хранят в замороженном, живом и приготовленном виде. Для сохранения качественных и вкусовых свойств необходим холодильник.

По ГОСТ у 7452-80 Консервы рыбные натуральные, определить качество рыбной консервы по органолептическим показателям (рекомендательно - сайра натуральная дальневосточная)

Определение произведите по следующим показателям:

1. . Определение внешнего вида продукта

В рыбных консервах внешний вид определяют отдельно для твердой и жидкой частей.

Внешний вид твердой части оценивают по таким признакам, как укладка, целостность кусков, тушек, ровность среза, выступ позвоночной кости над уровнем мяса, целостность кожных покровов, брюшка. Цвет мяса определяют на поверхности и на разломе кусков, тушек, выполненном в поперечном направлении по отношению к позвоночной кости.

При определении внешнего вида жидкой части заливку сливают в стакан и рассматривают в проходящем свете.

Б). Определение запаха

Запах консервов определяют путем пронюхивания содержимого сразу же после вскрытия банки и путем пронюхивания продукта, выложенного на тарелку. Обращают внимание на степень выраженности запаха и сохранение свойственного этим консервам запаха, а также степень проявления запаха добавок.

1. . Определение консистенции

Консистенцию твердой и жидкой частей рыбных консервов определяют раздельно. Консистенцию твердой части характеризуют три признака: плотность, сочность, нежность. Плотность определяют путем легкого надавливания плоской стороной вилки на середину боковой поверхности куска, тушки рыбы, а также при разжевывании. Консистенцию жидкой части характеризуют густотой. Ее определяют визуально при легком взбалтывании заливки в стеклянном стакане.

Г). Определение вкуса

Определение вкуса для консервов заключается в последовательном определении вкуса сначала твердой, затем жидкой части, затем общего вкуса после объединения этих составляющих.

При определении вкуса акцентируют внимание на степени выраженности вкуса, свойственного данному виду рыбы, на интенсивности проявления вкуса различных добавок.

Норма времени: 4 часа;

Формат выполненной работы: ответы в тетради для практической работы; Критерии оценки: правильность проведения исследования, выполнение методических указаний, аккуратность;

Сделайте заключение о качестве. Результаты исследования заполнить в виде таблицы.

Таблица 1.Результаты исследования рыбных консервов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателей | | Характеристика показателей для консервов  консервов |
| Внешний вид продукта | Состояние мяса рыбы |  |
| Состояние  костей |  |
| Состояние  бульона |  |
| Запах | |  |
| Консистенция мяса рыбы | |  |
| Вкус | |  |

Контрольные вопросы:

1. Какую роль играет слизь, которая покрывает живую рыбу?
2. Какое количество времени свежая рыба может храниться после вылова?
3. Какие показатели доброкачественности имеет уснувшая, но еще не окоченевшая рыба?
4. Какая рыба называется охлажденной?
5. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной рыбы?
6. Какие признаки имеет несвежая, с признаками порчи рыба?
7. Какие признаки доброкачественности имеет мороженая рыба?

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 2**

Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов

**Цель работы:**приобрести практический опыт по составлению заявки на получение сырья со склада

**Теоретическое обоснование:**

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

*Документ*в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;

- учётные регистры;

- отчётные документы.

*Первичный документ –*оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют *реквизитами.*Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. *Обязательные реквизиты*обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

* наименование документа (формы), код формы;
* дата составления;
* наименование организации, от имени которой составлен документ;
* содержание хозяйственной операции;
* измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
* наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
* личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

*Дополнительные реквизиты*определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

* номер документа;
* расчётные счета организации;
* основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырье. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их.

Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты (п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

* название документа;
* дата, когда его составили;
* название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
* содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
* количество, цена и стоимость продукции;
* должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
* личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина-продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

**Прежде чем приступать к формированию требования в кладовую, нужно:**

Утвердить меню: блюда, которые организация будет готовить.

Определиться с рецептурой.

Рассчитать количество необходимого сырья для непрерывного процесса.

Подтвердить возможность и заручиться документальным согласием начальника производства и руководителя компании.

Для учета движения товаров разработана унифицированная форма накладной ОП-4. Этот документ позволяет списать продукты питания со склада предприятия.

Накладная относится к первичной документации и для ее составления требуется основание. Им в данном случае выступает требование на отпуск товара со склада.

Составляется документ в двух экземплярах:

один из которых передается в бухгалтерию предприятия ;

второй остается у работника, который непосредственно получил отпущенный товар — с момента получения продукции и до передачи ее в работу он считается материально-ответственным за нее лицом.

Документ является отчетным, следует стремиться избегать ошибок, но если они будут допущены, необходимо аккуратно их исправить, путем зачеркивания неверной информации и внесения верной.

Рядом с корректировкой ставят подписи ответственных за составление накладной лиц с надписью «Исправленному верить».

**Заполнение лицевой стороны бланка формы ОП-4**

Вначале указывается наименование предприятия и структурное подразделение, которое выписывает документ.

Затем справа в колонку с кодами вносятся шифры различных классификаторов (по необходимости).

Ниже в соответствующих ячейках вписывается номер документа, а также дата его составления.

После этого нужно дать ссылку на основание: здесь пишется номер требования на отпуск товара, а рядом вносится точное время передачи продукции (часы и минуты) — это связано с тем, что продукты питания являются скоропортящимся товарам.

Потом указывается фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица, т.е. того сотрудника, который непосредственно забирает продукцию из кладовой.

Далее идет основная часть, оформленная в виде таблицы. Сюда вписываются сведенияо наименовании товара (т.е пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

о наименовании товара (т.е пишутся конкретные виды продуктов питания),

их единица измерения (килограммы, литры и т.п.),количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции,

цена за одну единицу товараи общая сумма.

В строке «Итого» подводится итог внесенным выше сведениям.

Заполнение оборотной стороны бланка формы ОП-4.

С обратной стороны документа идет продолжение таблицы.

После внесения в нее полного списка получаемых со склада продуктов, подводятся результаты общих показателей по отпущенному количеству и стоимости товаров.

Ниже прописью вносится опять же общая сумма по накладной и ставятся подписи всех сотрудников, задействованных в процессе, с указанием их должностей, фамилий и инициалов.

Также документ должен быть удостоверен подписями заведующего производством и руководителя компании. Все автографы должны быть расшифрованы.

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.**Сведения по предприятию: Кафе «Встреча». Директор Петров М.Н., зав.производством Иванова Т.В., кладовщик – Круглова М.М.

На основании Плана меню и Сборников рецептур произвести расчет потребности количества сырья.

**Задание 2.**Составить требование в кладовую от 11.02.21г, через Исаеву Г.И.

**Задание 3.**Составить накладную от 12.02.21г.

**Задание 4. Ответить на контрольные вопросы**

1. Что является бухгалтерским документом?
2. Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.
3. Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?
4. Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 3**

**Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.**

**Цели работы:**

1. Отработать практические навыки по механической кулинарной обработке рыбы и **нерыбного водного сырья.**

2. Закрепить навыки выполнения технологических расчетов.

3.Развитвать навыки самостоятельной работы.

5.Воспитанать профессиональную ответственность.

**Задачи работы:**На основании изученного теоретического материала по теме:

а) произвести механическую обработку, нарезку и фарширование свежей рыбы;

б) решить ситуационные задачи по теме.

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:**сборник рецептур, методические рекомендации по проведению лабораторной работы, тетрадь для практических и лабораторных работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, рыбное сырьё.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Прослушать объяснения преподавателя.

2.Повторить изученный теоретический материал.

3.Получить задание у преподавателя.

4.Выполнить механическую обработку рыбы с изготовлением полуфабрикатов для различных видов её тепловой обработки: варки, жарки, тушения, запекания.

5.Заполнить таблицу особенностей приготовления различных полуфабрикатов по форме 1.

6.Сделать выводы.

7.Оформить отчет о проделанной работе.

**Требования к оформлению работы:** отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход выполненных технологических операций, решение ситуационных задач, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о назначении различных видов нарезки рыбы, особенностях обработки некоторых видов рыб и о целесообразности выполнения технологических расчетов.

**Форма 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Особенность приготовления | Использование |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Форма 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Особенность приготовления | Использование |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Контрольные вопросы**

Описать технологию изготовления сложных рыбных полуфабрикатов для варки на пару.

Описать технологию изготовления сложных рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом

Описать технологию изготовления сложных рыбных полуфабрикатов для запекания.

Описать технологию изготовления сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки основным способом.

Описать технологию изготовления сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для жарки во фритюре.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 5-6**

**Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Рулет фаршированный, Грудинка фаршированная. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.**

Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса

**Цели работы:**

1. Отработать практические навыки по механической обработке мяса говядины, свинины и баранины и приготовлению полуфабрикатов из него.

2. Закрепить навыки выполнения технологических расчетов.

3.Развитвать навыки самостоятельной работы.

5.Воспитанать профессиональную ответственность.

**Задачи работы:**на основании изученного теоретического материала по теме:

а) выполнить органолептическую оценку качества мясного сырья;

б)выполнить механическую обработку мяса , изготовить крупнокусковые полуфабрикаты из нее (каре ягненка, рулета для карпаччо, рулетов из мраморного мяса. и др.)

в) произвести органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов;

г) заполнить сводную таблицу полуфабрикатов;

д) решить ситуационные задачи по теме.

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:**сборник рецептур, методические рекомендации по выполнению лабораторной работы, тетрадь для лабораторно-практических работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, мясное сырьё, приправы, специи.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Прослушать объяснение преподавателя.

2.Повторить изученный теоретический материал.

3.Получить задание у преподавателя.

4.Выполнить механическую обработку мяса.

5.Выполнить органолептическую оценку качества мясного сырья, сравнить с требованиями нормативной документации.

6.Изготовить полуфабрикаты согласно заданию преподавателя.

7.Выполнить органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов, сравнить с требованиями нормативной документации.

8.Заполнить сводные таблицы особенностей различных видов полуфабрикатов по форме 1-3.

9. Решить ситуационные задачи, ответить на вопросы теста, заполнить карточки для контроля знаний.

10.Сформулировать выводы по работе.

11.Оформить отчет о проделанной работе.

Форма 1

Сводная таблица крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид  полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |

Форма 2

Сводная таблица крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид  полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |

Форма 3

Сводная таблица крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид  полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |

**Требования к оформлению работы:** отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход выполненных технологических операций, решение ситуационных задач, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать характеристику готовых изделий ,информацию о назначении различных частей мяса и о целесообразности выполнения технологических расчетов.

***Определить и отметить знаком Х, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Части  туши  говядины | Полуфабрикаты из говядины | | | | | | | | | | | | | |
| Крупнокусковые | | | | Порционные | | | | | | | мелкокусковые | | |
| Ростбиф | Тушеное мясо, шпигованное | Мясо отварное для холодных и вторых блюд | Мясо отварное для первых блюд | Бифштекс | Филе | Лангет | Антрекот | Ромштекс | Зразы отбивные | Говядина духовая | Бефстроганов | Азу | Гуляш |
| Вырезка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Толстый край |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Тонкий край |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Верхний кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Внутренний кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Боковой кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наружный кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Плечевая часть лопатки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Покромка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Ситуационные задачи**

1. Определить необходимое количество машин для обработки мясных продуктов, если фактический коэффициент ее использования равен 1,9.

2. Произвести расчет времени работы машины для измельчения мяса в количестве 700 кг, если используется машина МИМ-105 с производительностью 400кг/ч

3. Определить необходимое количество машин для обработки мясных продуктов, если фактический коэффициент ее использования равен 1,4.

4. Произвести расчет времени работы машины для измельчения мяса в количестве 800 кг, если используется машина МИМ-82 с производительностью 250кг/ч.

1. Отработать практические навыки по механической обработке мяса говядины, свинины и баранины и приготовлению полуфабрикатов из него.

2. Закрепить навыки выполнения технологических расчетов.

3.Развитвать навыки самостоятельной работы.

5.Воспитанать профессиональную ответственность.

**Задачи работы:**на основании изученного теоретического материала по теме:

а) выполнить органолептическую оценку качества мясного сырья;

б)выполнить механическую обработку мяса , изготовить порционные полуфабрикаты из нее.

в) произвести органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов;

г) заполнить сводную таблицу полуфабрикатов;

д) решить ситуационные задачи по теме.

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:**сборник рецептур, методические рекомендации по выполнению лабораторной работы, тетрадь для лабораторно-практических работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, мясное сырьё, приправы, специи.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Прослушать объяснение преподавателя.

2.Повторить изученный теоретический материал.

3.Получить задание у преподавателя.

4.Выполнить механическую обработку мяса.

5.Выполнить органолептическую оценку качества мясного сырья, сравнить с требованиями нормативной документации.

6.Изготовить полуфабрикаты согласно заданию преподавателя.

7.Выполнить органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов, сравнить с требованиями нормативной документации.

8.Заполнить сводные таблицы особенностей различных видов полуфабрикатов по форме 1-3.

9. Решить ситуационные задачи, ответить на вопросы теста, заполнить карточки для контроля знаний.

10.Сформулировать выводы по работе.

11.Оформить отчет о проделанной работе.

Форма 1

Сводная таблица порционных полуфабрикатов из мяса говядины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид  полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |

Форма 2

Сводная таблица порционных полуфабрикатов из мяса свинины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид  полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |

Форма 3

Сводная таблица порционных полуфабрикатов из мяса баранины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид  полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |

**Требования к оформлению работы:** отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход выполненных технологических операций, решение ситуационных задач, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать характеристику готовых изделий ,информацию о назначении различных частей мяса и о целесообразности выполнения технологических расчетов.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 7**

**Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи: Куропатка в беконе, куропатка фаршированная. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки**

**Цели работы:**

1. Отработать практические навыки по механической обработке сельскохозяйственной птицы и изготовлению полуфабрикатов из птицы.

2. Закрепить навыки выполнения технологических расчетов.

3.Развитвать навыки самостоятельной работы.

5.Воспитанать профессиональную ответственность.

**Задачи работы:**на основании изученного теоретического материала по теме:

а) произвести механическую обработку мяса птицы, изготовить полуфабрикаты из неё.

б) произвести органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов;

в) заполнить сводную таблицу полуфабрикатов;

г) решить ситуационные задачи по теме.

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:**сборник рецептур, методические рекомендации по выполнению работы, тетрадь для практических и лабораторных работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, мясное сырьё, приправы, специи.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Прослушать объяснение преподавателя.

2.Повторить изученный теоретический материал.

3.Получить задание у преподавателя.

4.Выполнить механическую обработку мяса птицы.

5.Изготовить полуфабрикаты согласно заданию преподавателя.

6.Произвести органолептическую оценку качества готовых полуфабрикатов, сравнить с требованиями нормативной документации.

7.Заполнить сводную таблицу особенностей различных видов полуфабрикатов по форме1-3.

8. Решить ситуационные задачи.

9.Сформулировать выводы.

10.Оформить отчет о проделанной работе.

**Требования к оформлению работы:** отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход выполненных технологических операций, сводную таблицу, решение ситуационных задач, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о назначении различных видов полуфабрикатов из мяса птицы и о целесообразности выполнения технологических расчетов.

**Контрольные вопросы:**

1.Описать технологию обработки мяса кур.

2.Описать технологию обработки мяса уток.

3.Описать технологию обработки мяса гусей.

4.Описать технологию изготовления полуфабрикатов **Куропатка в беконе.**

5. Описать технологию изготовления полуфабрикатов **Куропатка фаршированная.**

Форма 1

Сводная таблица полуфабрикатов из мяса птицы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |
|  |  |  |  |  |

Форма 2

Сводная таблица полуфабрикатов из котлетной массы птицы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |
| котлеты |  |  |  |  |
| биточки |  |  |  |  |
| шницель |  |  |  |  |
| тефтели |  |  |  |  |
| рулет |  |  |  |  |
| зразы |  |  |  |  |

Форма 3

Сводная таблица полуфабрикатов из кнельной массы птицы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Форма,  размер | Использование | Вид  тепл. обработки | Особенности |
|  |  |  |  |  |

.

**Ситуационные задачи**

1.Дайте характеристику птицы, имеющей маркировку:1ЕК,2ЕЕГ,1РК.

2.Охлаждённая тушка птицы массой 1,5кг подверглась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы -80С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%.Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.

3.Произвести расчет количества производственных столов для цеха по обработке птицы, если в цехе задействовано 4 работника.

4.Произвести расчет коэффициента естественной освещенности производственного помещения, если площадь птицегольевого цеха составляет 55 квадратных метра, а площадь окна-11квадратных метра.

5. Произвести расчет требуемой производительности и времени работы мясорубки для приготовления кнельной массы в количестве 45 кг и котлетной массы в количестве 90 кг.

6. Произвести расчет количества производственных столов для цеха по изготовлению полуфабрикатов из мяса, если в цехе задействовано 7 работников.

7. Произвести расчет коэффициента естественной освещенности производственного помещения, если площадь мясного цеха составляет 88 квадратных метров, а общая площадь окон-22 квадратных метра.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 7**

**Приготовление полуфабрикатов дичи: заяц в маринаде, рулетики из зайца фаршированный. Приготовление полуфабрикатов из дичи: бедро зайца под шубой. Проведение бракеража полуфабрикатов, подготовка их к реализации, упаковка, маркировка**

**Цель занятия**:  Усвоить лекционный материал, ознакомить   с   нормативно   –   технологической   документацией   на   продукцию   общественного питания, развить профессиональный интерес, самостоятельность, логическое мышление. Материально   –   техническое   оснащение:   технологические   карты,   сборник   рецептур блюд и кулинарных изделий, плакаты. Расчет   норм   выхода   тушек,   отходов,   сырья   и   полуфабрикатов   при   обработке сельскохозяйственной птицы В   начале   раздела   подробно   описаны   требования   к   качеству   поступающей   на предприятие   птицы,   ее   первичной   обработке,   приведены   ГОСТы,   регламентирующие   эти требования. В   нескольких   таблицах   подробно   описаны   нормы   отходов,   потерь   и   выхода полуфабрикатов при обработке птицы. На предприятия птица может поступать различных кондиций, что не влияет на птицу, подготовленную для кулинарной обработки. Однако выход субпродуктов, жира и технических отходов будет разный. Например. На предприятие поступили куры 1­й категории полупотрошеные в количестве 160 кг. Рассчитать, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и отходов будет получено? Решение. По таблице 20 находим, что выход тушек составляет 69,9 %, в нашем примере: пищевых обработанных субпродуктов — 17,4%, внутреннего жира — 3,9 % технических отходов и потерь — 8,8 %.

**Задачи для самостоятельного решения**

1. На предприятие поступили куры потрошеные 1­й категории массой 20 кг. Определить, какое количество кур жареных целиком можно приготовить. 2. Какое количество индейки потрошеной 2­й категории нужно обработать, чтобы получить 2,5 кг тушеной индейки мелкими кусками? 3. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 30 порций по   75   г.   Какое   количество   утки   потрошеной   необходимо   для   этого   обработать?   Для   чего можно использовать тушки, которые при этом останутся? 4. Для приготовления 40 порций котлет по­киевски использовали кур полупотрошеных. Какое количество птицы для этого потребуется? 5. Рассчитать, какое количество мякоти с кожей получится при обработке цыплят бройлеров полупотрошеных массой 35 кг. 6.   Какое   количество   кур   полупотрошеных   2­й   категории   понадобится,   чтобы   получить   40 порций котлет жареных массой по 75 г? Домашнее задание Составить   две   задачи   по   теме   «Обработка   с/х.   птицы,   дичи   и   кролика»   пользуясь нормативными таблицами сборника рецептур. Литература Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно­методическое пособие/ М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016с Практическая работа №2 Тема: Обработка с/х птицы, кролика и дичи. Приготовление п/ф из с/х птицы, кролика и дичи. Цель:  Усвоить лекционный материал по теме «Обработка с/х птицы, кролика и дичи», ознакомить   с   нормативно   –   технологической   документацией   на   продукцию   общественного питания, развить профессиональный интерес, самостоятельность, логическое мышление. Материально   –   техническое   оснащение:   технологические   карты,   сборник   рецептур блюд и кулинарных изделий, плакаты. Расчет   норм   выхода   тушек,   отходов,   сырья   и   полуфабрикатов   при   обработке сельскохозяйственной птицы Расчет   норм   выхода   тушек,   отходов,   сырья   и   полуфабрикатов   при   обработке   дичи, кролика В   отличие   от   сельскохозяйственной   птицы,   дичь   поступает   на   предприятия общественного питания в пере, поэтому перед использованием ее ощипывают и опаливают, затем   подвергают   механической   обработке.   Кроме   того,   в   некоторых   рецептурах   норма закладки указывается не в массе, а в штуках, с учетом средней массы, которая приведена в конце таблицы: для рябчика и куропатки серой — 320 г, тетерева — 100 г, куропатки белой — 500 г, глухаря — 1800 г, фазана — 850 г. При отличии массы от средней, количество порций рассчитывают в соответствии с фактической массой. Например.  На предприятие поступил фазан массой 2200 г. Рассчитать, какая масса порции получится при отпуске вареного фазана в количестве 1 /4? Решение. По таблице 24 находим, что отходы при холодной обработке составляют 34 %, от 2200 г это составит 748 г, выход полуфабриката по массе нетто — 1452 г. Потери при тепловой обработке 25 %, или 363 г; выход отварной птицы 1089 г, делим на 4 и получаем массу порции 272 г. В остальных случаях расчеты аналогичны расчетам по сельскохозяйственной птице. Задачи для самостоятельного решения 1. Рассчитать выход блюда ≪куропатка серая жареная целиком≫, если масса птицы 300 г. 2. На предприятие поступили куропатки белые массой 25 кг. Рассчитать,   какое   количество   мякоти   для   салата   можно   получить   при   обработке   данного сырья? 3. Какое количество порций филе панированного жареного с выходом 75 г можно приготовить при обработке 45 кг глухарей? 4. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 15 порций филе натурального жареного из белой куропатки с выходом 75 г. Какое количество птицы необходимо закупить? 5. На предприятии готовят котлеты из тетерева с выходом 100 г. Для обслуживания заказа необходимо приготовить 35 порций. Рассчитать потребное количество птицы. 6. На предприятии имеется 22 тушки рябчика. Можно ли обслужить 50 клиентов? Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке кролика В последние годы на предприятиях общественного питания все большей популярностью пользуются   кролики.   Следует   обратить   внимание   на   обработку   кроликов,   в   остальном методика пользования таблицами такая же, как и для птицы. Задачи для самостоятельного решения 1.   Какое   количество   кроликов   2­й   категории   понадобится   для   приготовления   40   порций кролика, тушенного мелкими кусками, на предприятии 1­й категории? 2.   Рассчитать,   какое   количество   котлет   натуральных   массой   75   г   можно   приготовить   из кролика 1­й категории массой 32 кг? 3. Рассчитать, какое количество мякоти кролика понадобится для приготовления 20 порций биточков припущенных массой 100 г? 4. Определить, какое количество кроликов 1­й и 2­й категорий необходимо для выполнения предыдущей задачи? 5.   На   предприятии   имеется   25   кг   крольчатины   1­й   категории.   Определить,   что   можно приготовить на предприятии 1­й категории? 2­й категории? Домашнее задание Составить   две   задачи   по   теме   «Обработка   с/х.   птицы,   дичи   и   кролика»   пользуясь нормативными таблицами сборника рецептур. Литература Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно­методическое пособие/ М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016с Практическая работа № 3 Тема: Обработка с/х птицы, кролика и дичи. Приготовление п/ф из с/х птицы, кролика и дичи. Цель:  Усвоить лекционный материал по теме «Обработка с/х птицы, кролика и дичи», ознакомить   с   нормативно   –   технологической   документацией   на   продукцию   общественного питания, развить профессиональный интерес, самостоятельность, логическое мышление. Материально   –   техническое   оснащение:   технологические   карты,   сборник   рецептур блюд и кулинарных изделий, плакаты. Расчет   норм   выхода   тушек,   отходов,   сырья   и   полуфабрикатов   при   обработке сельскохозяйственной птицы Задание 1 Рассчитать массу Брутто индейки потрошеной 1 категории для 100 порций котлет рубленых по 1 колонки, если мякоть используется с кожей (рец. 732, табл. 23). Задание 2 Рассчитать выход мякоти гусей 2 категории потрошеных, если вес гуся 6кг (табл. 21). Задание 3 На   ПОП   поступило   40кг   полупотрошеных   уток   2   категории.   Рассчитать   выход   печени   и желудков (табл. 22). Задание 4 На ПОП поступило 56 кг. Кур потрошеных 2 категории. Сколько порций котлет по­киевски можно приготовить по 1 колонке (табл. 23). Задание 5 Рассчитать массу Брутто кролика 2 категории для 100 порций блюда № 724 «  кролик по любительски» по второй колонке (рец. 724, табл. 26). Задание 6 Сколько   рябчиков   потребуется   для   приготовления   100   порций   блюда   «птица,   жаренная   с соусом  томатным с грибами» рецептуры № 716 по 2 колонке (табл. 24)

**Составить   две   задачи   по   теме**   «Обработка   с/х.   птицы,   дичи   и   кролика»   пользуясь нормативными таблицами сборника рецептур.

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.

**Практическая работа № 9-10**

**Приготовление полуфабрикатов «Окорочек фаршированный» Приготовление полуфабрикатов «Утка фаршированная» Приготовление полуфабрикатов «Курица галантин» Проведение бракеража полуфабрикатов, подготовка их к реализации, упаковка, маркировка**

**Цель занятия:**повышение профессиональных навыков, соединение теории и практики.

**Задачи занятия:**Научиться первичной обработке курицы, технологии приготовления блюда курица «Галантин».

**Материально- техническое оснащение урока:**

**Оборудование:**электроплиты, электромясорубка, пароконвектомат, электронагреватель,весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы.

**Инструменты и приспособления:**поварские ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды, сита, сотейники, столовые приборы и тарелки, порционные блюда, противни, чашки.

**Наглядные пособия:**инструкционно-технологические карты, мультимедийное оборудование, слайды с технологией приготовления блюда «Галантин», информационные слайды «Путь соли».

1. Самостоятельная работа студентов

2. Целевые обходы рабочих мест

- проверка начала работы

- соблюдение техники безопасности

- помощь студентам, слабо справляющимся с работой

- проверка качества выполняемой работы

3. Прием готовой работы

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

№ 1

Приготовление блюда курица «Галантин».

**Оборудование:** ПЭСМ -4ШБ, производственные столы, электронные весы, пароконвектомат.

**Инвентарь, инструменты, посуда**: сковороды, сотейник, веселка, сито, шумовка, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МС», «ОВ» и «МВ», поварские ножи, металлические ложки, металлические чашки, противни.

**Сырье:** мука, молоко, соль, масло растительное, яйцо, тушка курицы, фарш говядина со свининой, специи, чеснок, майонез, куркума.

**Правила техники безопасности в учебной лаборатории**

**А.**Во избежание нечастных случаев на рабочем месте необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

1) не работать на машинах и аппаратах, устройств которых вы не знаете и работа, на которых вам не поручена;

2) осторожно обращаться с ножом при работе с ним, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных чехлах;

3) следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не воспламенялись от высокой температуры;

4) при жаренье полуфабрикатов класть их с наклоном от себя;

5) класть в кипящий жир (продукты), не допуская попадания воды;

6) открывать осторожно на себя крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей;

7) не браться голыми руками за горячую кухонную посуду, используйте для этого полотенце;

8) убирать пролитую жидкость, жир, упавшие на пол продукты;

**Б. Перед началом работы с электрической плитой** следует проверять санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа, надежность заземления, исправность пакетных переключателей, техническое состояние поверхности плит. Использовать наплитную посуду с толстым ровным дном, плотно прилегающим к поверхности плиты, заполнять посуду не более чем на 80%; вначале включать общее пусковое устройство, затем конфорки плит пакетными переключателями на полную мощность.

**Во время работы** после разогрева пакетные переключатели необходимо устанавливать на средний нагрев; не следует ставить холодную наплитную посуду на разогретую конфорку; нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание растрескивания конфорок и короткого замыкания; не оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева во избежание быстрого перегорания.

**После окончания работы** выключить конфорки и отключить плиту от сети; после остывания и поверхность очистить и протереть, поддон помыть и просушить.

**Последовательность технологических операций**

**для приготовления блюда курица «Галантин».**

№ **1. Организация рабочего места.** Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов ставят справа от себя.

№ **2. Подготовка тушки птицы к запеканию**. Курицу обрабатывают, моют в проточной воде, снимают кожу с тушки птицы, кладут в посуду, кожу натирают солью и перцем. Мясо курицы отделяют от костей, приготавливают фарш, используя мясорубку. В эту массу добавляют смешанный фарш из говядины со свининой, соль, специи, чеснок, куркуму.

№ **3. Приготовление блинов.**Из молока, яиц, муки, соли, масла растительного приготавливают блинное тесто, выпекают на сковороде.

№ **4. Приготовление полуфабриката из кур.**Подготовленную кожу курицы начиняют рулетиками из блинов с фаршем, придавая форму курицы, зашивают отверстия ниткой или скрепляют зубочистками, укладывают на противень.

№ **5. Контроль за режимом запекания**. В пароконвектомате устанавливают температуру запекания 180-200 С и время запекания 30 минут.

№ **6. Определение готовности мяса**. Готовность мяса определяют проколом поварской иглы, которая должна свободно входить в мясо, так же свободно выходить, вытекающий из прокола сок должен быть прозрачным.

№ **7. Порционирование птицы**. Птицу вынимают из пароконвектомата, охлаждают, кладут на разделочную доску с маркировкой «МВ» спинкой вниз, удаляют нитки. Средним ножом из поварской тройки отрезают верхнюю часть тушки с крыльями. Начиная с середины тушки нарезают порционные куски по 2 куска на порцию.

№ **7. Подготовка сливочного масла.**Кусочки сливочного масла для полива запеченных блюд из птицы растапливают на сковороде при температуре 110-130 С.

**Требования к качеству**

Вкус **курицы** в меру соленый, нежный. Курица мягкая, сочная, имеет румяную корочку, на разрезе просматриваются блины с фаршем.

**Правила подачи**

Запеченную птицу гарнируют картофелем или овощами, поливают сливочным маслом или соусом. Дополнительно укладывают на блюдо салат, маринованные фрукты, ягоды, свежие огурцы, помидору, зелень.

Приложение 1

**Оценка качества полуфабрикатов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | полуфабрикат | Выявленные дефекты изделия | Причина возникновения | Способ устранения | Самооценка |
| 1 | **«Утка фаршированная»** |  |  |  |  |
| 2 | **Окорочек фаршированный»** |  |  |  |  |
| 3 | **Курица «Галантин**». |  |  |  |  |

***Критерии оценивания:***

***Критерии оценивания***: ″5″ выставляется, если:

- содержание соответствует заданной теме, выдержаны все требования к его оформлению;

***Критерии оценивания***: ″4″ выставляется, если:

- основные требования к оформлению соблюдены, но при этом допущены недочеты, например, неточно и некорректно представлена информация; имеются упущения в оформлении;

***Критерии оценивания***: ″3″ выставляется, если:

- информация в не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы;

***Критерии оценивания***: ″2″ выставляется, если:

- работа учащимся не представлена.