# Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**

**сложного ассортимента**

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(базовая подготовка)



Курск 2019

|  |
| --- |
| Практикум разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г.  В практикуме отражены цели, задачи, перечень и содержание практических работ профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, его информационное обеспечение.  Практикум рассчитан на 14 часов практических работ. |

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Плотникова Е.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 4 |
| 1. 2. Тематический план практических работ | 7 |
| 3.Практическая работа №1 Порядок и организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству | 8 |
| 1. 4.Практическая работа №2-3 Решение ситуационных заданий по организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом оптимизации процессов | 14 |
| 5. Практическая работа №4-5 Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья | 22 |
| 6. Практическая работа № 6 Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья | 28 |
| 7.Практическая работа №7 Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи | 38 |
| 8. Список библиографических источников | 44 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Практические работы, выполняемые при изучении профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента являются частью программы профессионального модуля, предназначены для освоения вида профессиональной деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения**  **(общие и профессиональные компетенции)** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

В процессе подготовки и выполнения практических работ обучающиеся должны:

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов;

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

Практические работы проводятся по основным разделам модуля с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков оценки качества сырья и полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени, проведения технологических расчетов. На практических работах обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе прохождения производственной практики.

Последовательность проведения практических работ обусловлена взаимосвязью разделов модуля и логикой основных этапов профессиональной деятельности, последовательностью технологического процесса производства продукции общественного питания.

Прежде чем приступить к выполнению практических работ, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения, повторить теоретический материал. По завершении работы обучающиеся составляют отчет в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению практической работы.

Практическая работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если обучающийся ответил на вопросы преподавателя.

Ответы оцениваются в традиционной 5-балльной шкале.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела ПМ** | **Количество часов** | **Наименование темы** |
| 1. | **Раздел ПМ 1.** Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента | 2 | Порядок и организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. |
| 2-3. | 4 | Решение ситуационных заданий по организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учётом оптимизации процессов. |
| 4-5. | **Раздел ПМ 2.** Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 4 | Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| 6. | 2 | Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья. |
| 7. | 2 | Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи. |
| Итого | | **14** |  |

**Практическая работа №1**

**Тема: «Порядок и организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству»**

**Цель:** обобщение и закрепление теоретических знаний по правилам приемки и отпуска сырья, возврату тары.

**Теоретическая часть:**

Приемка товаров на предприятиях общественного питания является важной составной частью технологического процесса. Товар принимается по документам: накладным, товарно-транспортным накладным; счету-фактуре. Приемку проводят в два этапа. Продукты получают по количеству и качеству. Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромождают складские помещения, при этом ухудшаются условия хранения. Комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

* разгрузка транспорта;
* приемка товаров;
* размещение на хранение;
* отпуск товаров из мест хранения;
* внутрискладское перемещение грузов.

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливается по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СНиП II – Л 8 – 71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Устройство складов должно обеспечить:

* полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;
* надлежащий режим хранения;
* рациональную организацию выполнения складских операций;
* нормальные условия труда.

Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. В небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер: одна – общая охлаждаемая камера для кратковременного хранения мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов; другая – неохлаждаемая камера – для нескоропортящихся продуктов. В средних предприятиях должно быть не менее четырех камер: две камеры охлаждаемые (мясо-рыбная, для молочных, жировых продуктов и др.), камера для сухих продуктов и овощная камера. В крупных предприятиях на 150 мест и более предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов. Если предприятие имеет лицензию на реализацию винно-водочных изделий, то они должны хранится в отдельной камере. На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов.

**Практическая часть**

**Задание 1.** Изучите инструкции П -6 «О порядке приемки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по количеству», инструкция П -7 «О порядке приемки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и ответьте на вопросы:

1. Перечислить сопроводительные документы груза;
2. Указать место приемки товара;
3. Определить документ, который даст право на предъявление претензии органам транспорта;
4. Определить случаи, в которых составляется односторонний акт приемки товара
5. Описать приемку товара в таре;
6. Перечислить операции, которые выполняют при освобождении тары из под влажных продуктов;

**Задание 2.** В столовую поступила полутуша говядины охлажденной без клейма и ветеринарного свидетельства. Кто осуществляет приемку продукции. Его действия в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

**Задание 3.** В столовую поступил 1,5 тонный контейнер с консервами. При приемке обнаружено, что нарушена пломба. Действия материально – ответственного лица в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

**Задание 4.** Составьте заказ на завоз сахара-песка в столовую №2 со склада, если:

* средняя норма запаса в днях 30;
* норма потребления сахара на месяц 2400 кг;
* остаток сахара на день составления заказа 500 кг;
* частота завоза сахара 10 дней, столовая работает без выходных дней, заказ

составлен 6 октября.

**Формулы для выполнения задания:**

Средний размер потребления сахара в день:

**Зср.=Н : З,** где З- средняя норма запаса в днях; Н- норма потребления сахара на месяц.

Размер потребности сахара в период частоты завоза рассчитывается как:

**Рп= Зср. \*Ч,** где Рп – размер потребности; Ч – частота завоза сахара.

Требуемый запас сахара определяется по формуле **Зтр.= Зн + Рп/2,**

где Зн – запас по нормативам определяется по формуле **Зн= Зср. \* Д,** где Д- дни работы предприятия.

Размер завоза требуемого количества сахара (Рз)

**Рз= Зтр. - Зост,** где Зост- запас остатка сахара на день составления заказа.

Заполните требование-заказ, приведенный в таблице.

**Требование-заказ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Единицы измерения | Заказанное  количество | Примечания |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Отчет о работе**

Сделайте выводы о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. Как организуется приемка продовольственных товаров?
2. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
3. Как классифицируют складские помещения?
4. Что включает в себя понятие «тарооборот»?
5. Какие мероприятия проводят для сокращения расходов по таре?

**АКТ ПРИЕМКИ ПРОДУКЦИИ (ТОВАРОВ) ПО КОЛИЧЕСТВУ И КАЧЕСТВУ**

" " г.

Место составления акта и приемки продукции (товаров)

Время начала приемки продукции (товаров)

Время окончания приемки продукции (товаров)

Комиссия в составе

(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

с участием представителя поставщика (незаинтересованной организации,

общественности)

(должность, наименование предприятия, фамилия, имя, отчество)

Дата и номер удостоверения представителя поставщика

(незаинтересованной организации, общественности)

Комиссия ознакомлена с Положением о приемке товаров по количеству и

качеству.

Наименование поставщика

Наименование и адрес отправителя (изготовителя)

Дата и номер телеграммы или телефонограммы о вызове представителя

отправителя (изготовителя)

Дата и номер заключенного договора

Дата и номер транспортной накладной, счета-фактуры

Станция (место) и дата отправления

Станция назначения (место) и время прибытия груза

Время выдачи груза органами транспорта

Время вскрытия вагона, контейнера, автофургона, тары\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата составления коммерческого акта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Состояние тары, упаковки, маркировки, пломбы

Наличие упаковочных ярлыков

По документам поставщика значилось \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фактически оказалось \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Расхождение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Каким способом определено количество недостающей продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подробное описание выявленных дефектов и их характер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номера ГОСТов, технических условий, чертежей, по которым

производилась проверка качества продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение комиссии о причинах недостачи, излишков, боя и брака

Продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности.

Подписи членов комиссии:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (И.О.Фамилия)

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (И.О.Фамилия)

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (И.О.Фамилия)

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (И.О.Фамилия)

**Заполнить бланк накладной на получение продуктов со склада для получения**

**мясопродуктов количестве 25 единиц:**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

**НАКЛАДНАЯ** №\_\_\_\_\_\_\_

Кому\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

От кого\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Коли-чество | Един.  измер. | Цена | Сумма |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Сдал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Принял: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Заполнить бланк заявки на получение полуфабрикатов в количестве 10 единиц**

**ЗАЯВКА В МЯСНОЙ ЦЕХ**

**НА ПОЛУЧЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Наименование ПОП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выполнения заказа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование полуфабриката | Масса полуфабриката  (гр.) | Количество  (шт.) |
| 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Критерии оценки выполнения практической работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Оценка* | *Критерии* |
| *Отлично* | *Оценка «отлично» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * своевременно предоставлен отчет о выполнении работы |
| *Хорошо* | *Оценка «хорошо» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Удовлетворительно* | *Оценка «удовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * выполнены все задания практической части работы; * даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Неудовлетворительно* | *Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * не выполнены все задания практической части работы; * не даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы |

**Практическая работа №2-3**

**Тема: «Решение ситуационных заданий по организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом**

**оптимизации процессов»**

**Цель:** обобщение и закрепление теоретических знаний по организации рабочих мест в мясо-рыбном и птице-гольевом цехе по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Теоретическая часть**

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Существуют общие правила организации рабочих мест.

Рабочее место должно быть обеспечено достаточным количе­ством инвентаря, инструментов, посуды, которое подбирают в со­ответствии с нормами оснащения, в зависимости от типа и мощ­ности предприятия.

Производственный инвентарь быть прочным, надежным в работе и эстетичным. Со­гласно санитарным правилам и нормам посуда инвентарь и ин­струменты должны быть изготовлены из безвредных и безопас­ных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными.

Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универ­сальные рабочие места, где осуществляют несколько однород­ных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения человека, т. е. на основании роста человека опре­деляются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

Размеры производственного оборудования должны быть таки­ми, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении. Очень удобно, когда рабочий стол имеет вы­движные ящики для инвентаря и инструментов. В нижней части стола должны находиться полки для посуды, разделочных досок.

Около производственных столов и ванн устанавливают под­ножные деревянные стеллажи (настилы).

Угол мгновенной видимости предмета составляет 18°. В этом сек­торе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгно­венно. Угол эффективной видимости не должен превышать 30°.

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возмож­ность производственных травм, обеспечивает подход к оборудова­нию при его эксплуатации.

Мясо-рыбные цехи организуютсяна предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходи­мо организовать раздельные потоки обработки мяса и рыбы. Кро­ме раздельного оборудования отдельно выделяются инструмент, тара, разделочные доски с маркировкой «МС», «PС».

На линии обработки мяса устанавливают ванну для промыва­ния мяса, разрубочный стул (колода), который закрепляют на кре­стовине или специальном постаменте.

Цех оснащают холодильным шкафом для хранения и охлажде­ния полуфабрикатов; электромясорубками с индивидуальным приводом (МИМ-82, МИМ-105, МИМ-105М) производительностью 180 и 400 кг/ч; сменными механизмами к универсальным приводам (УММ-2, МС2-70, МС2-150) производительностью 35, 70-80, 150-200 кг/ч.

 Для соединения компонентов и тщательного вымешивания используют фаршемешалку типа МС8-150 производительностью 150 кг/ч; для рыхления порционных изделий - рыхлитель с индивидуальным приводом МРМ-15 и сменный механизм МС 19-1700 производительностью 12-15 порций/мин; для формовки и панировки изделий - котлетоформовочную машину типа МФК-2240 производительностью 2240 шт./ч.

 Для разруба туши баранины и свинины используют топор мясницкий, ножи-рубаки, для обвалки - обвалочные ножи (большой и малый).

Для приготовления полуфабрикатов на производственном сто­ле укладывают маркированную разделочную доску изготовленную из твердых пород дерева, с маркировкой «МС», справа - инструмент для обработки мяса и лоток для полуфабрикатов более высокой степени готовности, слева - крупнокусковые полуфабрикаты, поступающие на обработку, перед доской - весовое оборудование (настольные весы).

Для рыхления мяса исполь­зуют рыхлитель или тяпку. Шпигование проводят с помощью шпиговальной иглы.

При приготовлении рубленых полуфабрикатов для замачива­ния хлеба применяют котлы с металлическими подставками.

В ресторанах и столовых первичную обработку птицы прово­дят на участке, отведенном в мясо-рыбном цехе предприятия. На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу. Технологи­ческие операции по обработке птицы осуществляются аналогично операциям в птицегольевом цехе заготовочного предприятия.

В крупных мясных цехах применяется пооперационное разделение труда. Члены бригады специализируются на обвалке мяса-сырья, его зачистке и жиловке, изготовлении полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых, рубленых).

 Для обработки рыбы в мясорыбном цехе выделяют одну линию, состоящую из ванны для дефростации мороженой рыбы, стола для очистки и потрошения рыбы вручную с помощью малого ножа. Отдельное место организуют для приготовления полуфабрикатов. Для приготовления котлетной массы из рыбы не допускается применять мясорубку, которая ис­пользуется для мяса.

Ассортимент полуфабрикатов готовят в соответствии с планом-меню.

В цехе, предназначенном для первичной обработки мяса, организуются рабочие места в соответствии с технологическим процессом обработки сырья: рабочие столы, моечные ванны, раковины, стеллажи, электрические мясорубки, фаршемешалки.

Используют следующий набор инвентаря и посуды: ножи поварской тройки, ножи-рубаки, обвалочные ножи, тяпки для отбивания мяса, мусат для точки ножей, иглы шпиговальная и поварская, разделочные доски с маркировкой МС, сита, грохот, лотки дляполуфабрикатов, котлы, кастрюли, противни, весы.

Правильная организация рабочих мест в процессе приготовления полуфабрикатов позволяет сократить подготовительно-заключительное время на 20-30% и увеличить выпуск продукции в смену на 10-13%.

Для выполнения производственного задания мясной цех оснащается холодильным, механическим и специальным оборудованием.

Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных и морозильных камерах в подвешенном состоянии, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры.

Замороженные продукты хранятся непосредственно в мясном цехе в [морозильных шкафах (рис.1),](http://www.assari.com.ua/pricehtml/cabinets.html) ларях (рис.2) (холодильное оборудование для замороженных продуктов и их длительного хранения).



Рис. 1. Холодильная камера Рис. 2.Морозильный ларь

Для нарезки мороженого мяса, или мяса на кости, применяют [ленточную пилу (рис.3).](http://www.assari.com.ua/pricehtml/pila.html)  При разделке полутуш применяют ручную дисковую пилу**,** эти пилы разрезают кости, замороженные мясные блоки, тушки птицы.

Для нарезки ровных кусков мяса одинаковой толщины используют [слайсер (рис.4)](http://www.assari.com.ua/pricehtml/slayser.html)с вертикальным дисковым ножом диаметром до 350 мм.



Рис. 3. Ленточная пила Рис. 4. Слайсер

Мясорыхлители существенно облегчают физический труд по приготовлению полуфабрикатов (стейков, шницелей, антрекотов или ромштексов), заменяя процесс отбивания порционных кусков мяса, одним из таких видов оборудования являются тендерайзеры (рис. 5*)*.



Рис.5.Тендерайзер Feuma TFS

Для производства рубленных мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, дозировке и формовке рубленных мясных изделий установлены [мясорубка](http://ooopht.ru/myasorubki.html) (рис.6) и [фаршемешалка](http://ooopht.ru/farshemeshalki.html) (рис.7), в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.



Рис. 6. Мясорубка. Рис.7. Фаршемешалка

Для измельчения, перемешивания мяса используются вакуумный куттер (рис. 8) (англ. cutter - от cut - резать), машина для измельчения фарша и смешивания его с другими компонентами) или куттер – миксер.



Рис.8. Вакуумный куттер

Автомат котлетный **АК-2М-40** (рис. 9) предназначен для дозирования и формования котлет из мясного фарша.

На рабочем месте повара должны быть [электронные весы](http://ooopht.ru/porcionnye-vesy.html) (рис.10) для контроля выхода порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов.



Рис. 9. Автомат котлетный АК-2М-40 Рис. 10. Электронные весы

**Практическая часть**

**Задание №1.** Организуйте рабочее место в мясо-рыбном цехе ресторана для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции (с использованием технологического оборудования с указанием правил его безопасной эксплуатации). Подберите СММ, необходимые инструменты и инвентарь.

**Задание № 2.** Организуйте рабочее место в мясо-рыбном цехе ресторана для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции (с использованием технологического оборудования с указанием правил его безопасной эксплуатации). Подберите СММ, необходимые инструменты и инвентарь.

**Задание № 3.** Организуйте рабочее место в мясо-рыбном цехе ресторана для приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции (с использованием технологического оборудования с указанием правил его безопасной эксплуатации). Подберите СММ, необходимые инструменты и инвентарь.

**Задание № 4**. Составить инструкции по безопасной эксплуатации оборудования.

**Отчет о работе**

Сделайте выводы о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. Что понимается по рабочим местом?

2. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?

3. Как различаются рабочие места?

4. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?

5. Перечислите общие правила организации рабочих мест.

6. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

7. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

8. Назовите особенности работы мясо-рыбного цеха.

9. Перечислите инструменты и инвентарь, применяемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.

Нормы оснащения оборудованием и инвентарем ( выписка)

**НОРМЫ ОСНАЩЕНИЯ РЕСТОРАНОВ КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЕМ**

-------------------------------------T-------T-------------------¬

¦ Наименование кухонного инвентаря ¦Единица¦ Количество мест ¦

¦ ¦измере-+----T----T----T----+

¦ ¦ния ¦ 75 ¦ 100¦ 150¦ 200¦

¦ ¦ +----+----+----+----+

¦ ¦ ¦ Норма оснащения ¦

+------------------------------------+-------+----T----T----T----+

¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 4 ¦ 5 ¦ 6 ¦

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

¦Бак для сбора костей <\*> ¦шт. ¦2 ¦2 ¦4 ¦4 ¦

¦Бак для пищевых отходов ¦-"- ¦2 ¦2 ¦4 ¦4 ¦

¦Ведро ¦-"- ¦4 ¦4 ¦5 ¦5 ¦

¦Веничек ¦-"- ¦3 ¦3 ¦4 ¦4 ¦

¦Веселка ¦-"- ¦5 ¦6 ¦6 ¦6 ¦

¦Взбивалка портативная ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Вилки поварские малая и большая ¦-"- ¦3 ¦3 ¦5 ¦5 ¦

¦Вилка со сбрасывателем ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Выемки для кондитерских изделий ¦компл. ¦3 ¦5 ¦7 ¦8 ¦

¦Горшок гончарный ¦шт. ¦50 ¦75 ¦100 ¦150 ¦

¦Горка для специй ¦-"- ¦4 ¦4 ¦4 ¦4 ¦

¦Горка для гарниров ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Грохот ¦-"- ¦2 ¦2 ¦4 ¦4 ¦

¦Держатель для кухонных ножей ¦-"- ¦5 ¦5 ¦7 ¦9 ¦

¦Держатель для разливательных ложек ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Доска разделочная ¦-"- ¦17 ¦18 ¦20 ¦23 ¦

¦Дуршлаги разные ¦-"- ¦3 ¦3 ¦4 ¦4 ¦

¦Игла поварская ¦-"- ¦3 ¦3 ¦4 ¦4 ¦

¦Игла шпиговальная ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Кастрюли: ¦-"- ¦31 ¦30 ¦26 ¦25 ¦

¦ 1,5 - 2, 3-литровые ¦-"- ¦9 ¦8 ¦7 ¦6 ¦

¦ 4 - 6-литровые ¦-"- ¦10 ¦10 ¦9 ¦9 ¦

¦ 8 - 10-литровые ¦-"- ¦12 ¦12 ¦10 ¦10 ¦

¦Котлы <\*\*>: ¦-"- ¦24 ¦26 ¦36 ¦45 ¦

¦ 20 - 30-литровые ¦-"- ¦18 ¦18 ¦18 ¦18 ¦

¦ 40 - 50-литровые ¦-"- ¦6 ¦8 ¦18 ¦27 ¦

¦Котел для варки рыбы ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Ковш-сачок ¦-"- ¦2 ¦2 ¦2 ¦2 ¦

¦Кондитерский мешок с набором нако- ¦компл. ¦5 ¦5 ¦7 ¦9 ¦

¦нечников ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Консервовскрыватель ¦шт. ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Лимоновыжималка ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Ложка разливательная 200 - 250 мл ¦-"- ¦9 ¦10 ¦12 ¦15 ¦

¦Ложка разливательная 500 мл ¦-"- ¦6 ¦6 ¦7 ¦10 ¦

¦Ложки порционные для сахара ¦компл. ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Ложки порционные для жиров ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Ложка порционная для рассыпчатых ¦шт. ¦4 ¦4 ¦6 ¦8 ¦

¦каш, картофеля, капусты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Ложки для соуса ¦компл. ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Лопатка для блинов ¦шт. ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Лопатка для котлет ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Лопатка для рыбы ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Лопатка для кондитерских изделий ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Лопатка-нож для заливных блюд ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Лоток ¦-"- ¦32 ¦35 ¦38 ¦40 ¦

¦Лист для кондитерских изделий ¦-"- ¦18 ¦18 ¦21 ¦32 ¦

¦Молоток-топорик кухонный ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Мусат ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Нож для кореньев ¦-"- ¦4 ¦6 ¦10 ¦12 ¦

¦Нож для карбования и резки овощей ¦-"- ¦2 ¦3 ¦5 ¦6 ¦

¦Нож желобковый <\*> ¦-"- ¦1 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Нож-скребок <\*> ¦-"- ¦1 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Ножи "поварская тройка" ¦компл. ¦9 ¦12 ¦18 ¦24 ¦

¦Нож-пила <\*> ¦шт. ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Ножи-рубаки (большой и малый) ¦компл. ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Ножи для обвалки мяса (большой и ма-¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦3 ¦

¦лый) <\*> ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Нож для выемки костей <\*> ¦шт. ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Нож для разделки рыбы <\*> ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦3 ¦

¦Нож для колбасы ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Нож для ветчины ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Нож для сыра ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Нож для лимонов ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦2 ¦

¦Нож для хлеба ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦2 ¦

¦Нож шпиговальный ¦-"- ¦1 ¦2 ¦2 ¦2 ¦

¦Нож для приготовления чебуреков ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Ножи для изготовления цветов из ово-¦компл. ¦1 ¦1 ¦1 ¦2 ¦

¦щей ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Ножницы-секаторы для разделки птицы ¦шт. ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦и дичи <\*> ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Набор для фигурной резки сырых ово- ¦компл. ¦1 ¦2 ¦2 ¦2 ¦

¦щей ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Пинцет для обработки птицы <\*> ¦шт. ¦4 ¦5 ¦7 ¦9 ¦

¦Приспособление для резки сырых ово- ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦щей ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Приспособление для резки масла ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Приспособление для резки томатов ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦2 ¦

¦Приспособление для процеживания ¦-"- ¦2 ¦2 ¦4 ¦4 ¦

¦бульона ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Противень ¦-"- ¦9 ¦9 ¦11 ¦11 ¦

¦Противень для рыбы ¦-"- ¦9 ¦9 ¦11 ¦11 ¦

¦Сотейники: ¦-"- ¦10 ¦11 ¦11 ¦11 ¦

¦ цилиндрический 4 - 6-литровый ¦-"- ¦5 ¦4 ¦3 ¦2 ¦

¦ цилиндрический 8-литровый ¦-"- ¦2 ¦3 ¦3 ¦3 ¦

¦ овальный 15-литровый ¦-"- ¦3 ¦4 ¦5 ¦6 ¦

¦Сковороды: ¦-"- ¦24 ¦26 ¦28 ¦30 ¦

¦ без ручки, d 170 - 250 мм ¦-"- ¦8 ¦8 ¦8 ¦8 ¦

¦ d 290 - 335 мм ¦-"- ¦6 ¦6 ¦7 ¦8 ¦

¦ с ручкой, d 210 мм ¦-"- ¦8 ¦8 ¦8 ¦8 ¦

¦ d 400 мм ¦-"- ¦2 ¦4 ¦5 ¦6 ¦

¦ сковорода девятиячейковая для ¦-"- ¦1 ¦2 ¦2 ¦2 ¦

¦ жарения яиц ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦ сковорода с прессом для жарки ¦-"- ¦10 ¦10 ¦10 ¦10 ¦

¦ цыплят "табака" ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Скалки для теста разные ¦-"- ¦3 ¦4 ¦5 ¦6 ¦

¦Сита разные ¦-"- ¦2 ¦3 ¦3 ¦3 ¦

¦Ступка с пестиком ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Скребок формовочный для масла ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦2 ¦

¦Скребок для рыбы <\*> ¦-"- ¦1 ¦1 ¦2 ¦2 ¦

¦Тарталетница ¦-"- ¦20 ¦25 ¦30 ¦35 ¦

¦Терка для сыра ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Терка ручная ¦-"- ¦2 ¦2 ¦2 ¦2 ¦

¦Топор-тупица <\*> ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Тяпка для отбивания мяса ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Формы для паштета разные ¦-"- ¦2 ¦3 ¦3 ¦4 ¦

¦Формы для желе, мусса, самбука раз- ¦-"- ¦25 ¦35 ¦50 ¦60 ¦

¦ные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Формы для заливных разные ¦-"- ¦25 ¦35 ¦50 ¦60 ¦

¦Формы для кондитерских изделий раз- ¦-"- ¦20 ¦20 ¦30 ¦30 ¦

¦ные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Черпак ¦-"- ¦2 ¦2 ¦3 ¦3 ¦

¦Шпажка для жарки шашлыка ¦-"- ¦15 ¦15 ¦20 ¦20 ¦

¦Шпажка для подачи шашлыка ¦-"- ¦15 ¦15 ¦20 ¦20 ¦

¦Штопор ¦-"- ¦3 ¦3 ¦4 ¦4 ¦

¦Шумовка ¦-"- ¦3 ¦4 ¦5 ¦6 ¦

¦Щипцы кондитерские ¦-"- ¦5 ¦5 ¦5 ¦5 ¦

¦Щипцы для льда ¦-"- ¦2 ¦2 ¦2 ¦2 ¦

¦Яблокорезка ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

¦Яйцерезка ¦-"- ¦1 ¦1 ¦1 ¦1 ¦

L------------------------------------+-------+----+----+----+-----

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

<\*> При снабжении предприятия полуфабрикатами инвентарь не

входит в норму оснащения.

<\*\*> При отсутствии стационарного оборудования норма оснащения

увеличивается на 20 процентов.

**Критерии оценки выполнения практической работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Оценка* | *Критерии* |
| *Отлично* | *Оценка «отлично» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * своевременно предоставлен отчет о выполнении работы |
| *Хорошо* | *Оценка «хорошо» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Удовлетворительно* | *Оценка «удовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * выполнены все задания практической части работы; * даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Неудовлетворительно* | *Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * не выполнены все задания практической части работы; * не даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы. |

**Практическая работа №4-5**

**Тема: «Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья»**

**Цель:** обобщение, систематизация теоретических знаний и формирование практических навыков в определении критериев качества рыбного и нерыбного водного сырья. Формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решение задач определению норм отходов при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Теоретическая часть**

На предприятия общественного питания живая, охлажденная и морская рыба поступает неразделанной, потрошеной с головой, обезглавленной, а также специальной разделки (полуфабрикат). Кроме того, отдельные виды рыб (лещ, сазан,, сом, судак, треска, сайра, ставрида, налим морской, палтус и другие) поступают в виде филе замороженного блоком. Мелкая рыба (салака, килька, хамса и др.) поступают в блоках или россыпью в неразделанном виде.

При приемке рыбных товаров в первую очередь проверяется их доброкачественность. Запах несвежей рыбы можно определить пробной варкой кусочка рыбы в закрытой посуде. Можно также ввести в толщу мяса рыбы разогретый нож и, быстро вынув его, определить запах рыбы.

**Доброкачественная свежая рыба** имеет плотную упругую мякоть, плотно прилетающую блестящую чешую, ярко-красные расправленные жабры, выпуклые глаза. Мышечная ткань с трудом отделяется от костей. Цвет мышечной ткани на разрезе серовато-белый, прозрачный. Запах специфический для свежей рыбы. При варке доброкачественной рыбы образуется прозрачный, ароматный бульон. Консистенция вареных мышц нежная, рыхлая.

**Недоброкачественная рыба** приобретает неприятный запах, слизь при этом теряет прозрачность, жабры теряют естественную окраску, становятся бурыми или серыми, чешуя слущивается, глаза впадают в орбиту. Ткань рыбы теряет эластичность и цвет, легко отделяется от костей, рыба приобретет гнилостный запах. Происходит вспучивание брюшка рыбы. При надавливании на ткань рыбы остается отчетливая ямка, которая не выравнивается. Бульон из недоброкачественной рыбы – мутный, с неприятным запахом. При перечисленных изменениях рыба бракуется и подлежит уничтожению. У жирных мороженых рыб следует особое внимание обращать на наличие ржавчины (окислившегося жира), которая придает продукту неприятный вкус. Существуют методы определения качества продовольственного сырья: органолептический и лабораторный.

При расчете требующегося количества продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий необходимо руководствоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы закладки про­дуктов по рецептурам и даны таблицы, определяющие количество отхо­дов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы вза­имозаменяемости продуктов.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. При использовании стан­дартного сырья других кондиций или способов промышленной обработ­ки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в Сборни­ках рецептур.

При приготовлении полуфабрикатов и блюд необходимо определить: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд, рассчитать число порций какого-либо блюда из имеющегося сырья, в не­которых случаях произвести расчет взаимозаменяемости одного продукта на другой (в зависимости от наличия или сезонности), а также перерасчет сырья в зависимости от сезона при его использовании.

Необходимые для выполнения заданий справочные данные:

– рецептуры;

– расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;

– нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

Для выполнения технологических расчётов по механической кулинарной обработке рыбного сырья необходимо пользоваться таблицами № 27-31, с.542-648 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:

**1.Формула для определения количества отходов при механической**

**обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.**

, (1)

где: а - количество отходов. Выход частей мяса;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**2.Формула для определения массы нетто**

, (2)

где: N2 - масса нетто;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**3.Формула для определения массы брутто**

,(3)

где: N2 - масса нетто;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**4.Определение количества порций блюд, изготовляемых из заданного**

**количества сырья**

, (4)

где: Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг.;

q- норма закладки на одну порцию, (брутто, нетто),г.;

n – количество порций.

**Практическая часть**

**Задание №1**. Заполните таблицу: «Рыба, поступающая на предприятия питания».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Характеристика** | **Живая** | **Охлажденная** | **Мороженая** |
| Виды |  |  |  |
| Температура  внутри мышц |  |  |  |
| Хранение |  |  |  |

**Задание № 2.** Перечислите признаки недоброкачественной рыбы.

**Задание №3.** На основании показателей качества обобщите требования к качеству поступающего рыбного сырья на предприятия общественного питания. Данные оформите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рыба** | **Показатели качества** | | | | |
| **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** | **Поверхность** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Задание №4.** Решение задач

Задача 1. Определите количество отходов (в кг.) при обработке 10 кг. мелкого морского окуня для жарки в целом виде.

Задача 2. Определите массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составили 20 кг.

Задача 3. Вычислите массу нетто 23 кг. наваги, обработанной для жарки в целом виде.

Задача 4. Определите количество отходов (кг.) при обработке 17 кг. неразделанного сома на филе без кожи и костей..

Задача 5. Рассчитайте массу брутто карпа, необходимого для приготовления 150 порций карпа фаршированного кусками при выходе готового блюда массой 50г. на 1 порцию..

Задача 6. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления фаршированного целиком судака на 18 порций, если выход блюда массой 125г. на 1 порцию.

Задача 7. Определите какое количество осётра с головой потребуется для приготовления 30 порций жареной рыбы во фритюре порционными кусками, если масса готового блюда 100г. на 1 порцию.

Задача 8**.** Рассчитайте массу брутто неразделанной сельди, если при её разделке на филе без кожи и костей отходы составили 8 кг.

**Задание №5.** Выполнение ситуационных заданий

***Ситуационное задание 1***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо-рыбном цехе. В цех поступил мороженый осётр, и стерлядь.**

1. Укажите пищевую ценность и признаки доброкачественности рыбы.
2. Выберите способ размораживания рыбы, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ и охарактеризуйте его условия.
3. Организуйте рабочее место повара для приготовления сложных рыбных полуфабрикатов.
4. Охарактеризуйте технологический процесс обработки осётра для сложных блюд.
5. Назовите особенности обработки стерляди.
6. Подберите начинки (фарши) для сложных полуфабрикатов из рыбы.
7. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы.
8. Приготовьте карпаччо из лосося.
9. Заполните таблицу.

**Требования к качеству карпаччо из лосося**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

11. Укажите сроки хранения мороженой рыбы.

***Ситуационное задание 2***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо – рыбном цехе. В цех поступил живой карп.**

1.Укажите признаки доброкачественности рыбы.

2. Укажите правила транспортирования и хранения живой рыбы.

3.Произведите обработку рыбы для использования в фаршированном виде целиком.

4.Организуйте рабочее место повара для приготовления карпа фаршированного .

5.Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабриката «Карп, фаршированный гречневой кашей».

6. Подберите начинки (фарши) для карпа фаршированного.

8. Какие пряности и приправы Вы рекомендуете для приготовления блюда №8.

9. Заполните таблицу.

**Требования к качеству полуфабрикатов карпа фаршированного**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

10.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.

***Ситуационное задание 3***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* цените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо-рыбном цехе. В цех поступила охлаждённая щука.**

1.Укажите пищевую ценность поступившего сырья.

2. Назовите признаки доброкачественности рыбы

3.Назовите сроки хранения охлаждённой рыбы.

3.Организуйте рабочее место повара для приготовления щуки фаршированной..

4.Подготовьте щуку для фарширования.

5. Подберите начинки (фарши) для щуки фаршированной.

6. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления начинки для щуки фаршированной.

7. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабриката «Щука фаршированная».

9. Заполните таблицу.

**Требования к качеству полуфабриката «Щука фаршированная»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

11. Укажите общий срок реализации полуфабрикатов из рыбы при условии их хранения в холодильниках.

***Ситуационное задание 4***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо-рыбном цехе. В цех поступила охлаждённый судак.**

1.Укажите пищевую ценность поступившего сырья.

2. Назовите признаки доброкачественности рыбы

3.Назовите сроки хранения охлаждённой рыбы.

3.Организуйте рабочее место повара для приготовления судака фаршированного.

4.Подготовьте судака для фарширования.

5. Подберите начинки (фарши) для судака фаршированного.

6. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления начинки для судака фаршированного.

7. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабриката « Судак фаршированный».

8. Заполните таблицу.

**Требования к качеству полуфабриката «Судак фаршированный»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

9. Укажите общий срок реализации полуфабрикатов из рыбы при условии их хранения в холодильниках.

**Отчет о работе**

Сделайте выводы о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1.В каком виде поступает рыба на предприятия питания?

2. Как транспортируют живую рыбу? Обоснуйте свою точку зрения.

3.Какую рыбу называют мороженой?

4. Назовите признаки доброкачественности рыбы.

5.Укажите условия и сроки хранения рыбного сырья.

6. Назовите вид разделки щуки для фарширования.

7. Перечислите начинки для приготовления полуфабриката «Карп фаршированный».

8.Какие технологические приемы используют при приготовлении карпаччо из лосося?

9. Перечислите варианты пряностей и приправ для рыбы.

10.Какую форму имеет полуфабрикат «Тельное».

**Отчет о работе**

Сделайте выводы о проделанной работе.

**Критерии оценки выполнения практической работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Оценка* | *Критерии* |
| *Отлично* | *Оценка «отлично» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * своевременно предоставлен отчет о выполнении работы |
| *Хорошо* | *Оценка «хорошо» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Удовлетворительно* | *Оценка «удовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * выполнены все задания практической части работы; * даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Неудовлетворительно* | *Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * не выполнены все задания практической части работы; * не даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы. |

**Практическая работа №6**

**Тема: «Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья»**

**Цель:** обобщение, систематизация теоретических знаний и формирование практических навыков в определении критериев качества мясного сырья. Формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решение задач определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Теоретическая часть**

Под мясом понимается туша или часть туши, полученная от убоя скота и представляющая собой совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной тканей.

Существуют следующие методы определения качества продовольственного сырья:

* органолептический;
* лабораторный.

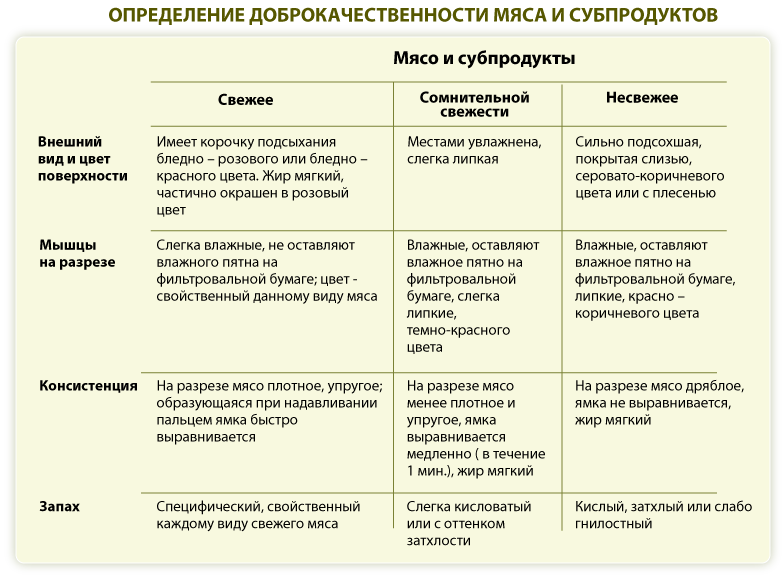
Органолептически определяют доброкачественность мяса, которое может быть:

свежим **–** у мяса (остывшего и охлажденного) корочка подсыхания бледно-розовая, нелипкая. У размороженных **–**  красная, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Поверхность свежего разреза влажная;

сомнительной свежести — туши имеют поверхность местами увлажненную, слегка липкую, пожелтевшую; мышцы на разрезе влажные, запах кисловатый;

несвежим **–** туши имеют цвет серовато-коричневый, мышцы влажные, запах явно измененный.

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами, витаминами А, D, РР и группы В. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи.



При расчете требующегося количества продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий необходимо руководствоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы закладки про­дуктов по рецептурам и даны таблицы, определяющие количество отхо­дов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы вза­имозаменяемости продуктов.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. При использовании стан­дартного сырья других кондиций или способов промышленной обработ­ки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в Сборни­ках рецептур.

При приготовлении полуфабрикатов и блюд необходимо определить: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд, рассчитать число порций какого-либо блюда из имеющегося сырья, в не­которых случаях произвести расчет взаимозаменяемости одного продукта на другой (в зависимости от наличия или сезонности), а также перерасчет сырья в зависимости от сезона при его использовании.

Необходимые для выполнения заданий справочные данные:

– рецептуры;

– расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;

– нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

Для выполнения технологических расчётов по механической кулинарной обработке мясного сырья необходимо пользоваться таблицами № 11-15, с. 502-512 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:

**1.Формула для определения количества отходов при механической**

**обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.**

, (1)

где: а - количество отходов. Выход частей мяса;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**2.Формула для определения массы нетто**

, (2)

где: N2 - масса нетто;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**3.Формула для определения массы брутто**

,(3)

где: N2 - масса нетто;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**4.Определение количества порций блюд, изготовляемых из заданного**

**количества сырья**

, (4)

где: Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг.;

q- норма закладки на одну порцию, (брутто, нетто),г.;

n – количество порций.

**Практическая часть:**

**Задание №1**. Заполнить таблицу: «Классификация мяса по термическому состоянию»

**Задание № 2**. Перечислите признаки недоброкачественного мяса.

**Задание №3.** На основании показателей качества обобщите требования к качеству поступающего мясного сырья на предприятия общественного питания. Данные оформите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Мясо** | **Показатели качества** | | | | |
| **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** | **Поверхность** | **Консистенция** |
| **Охлажденное** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Замороженное** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Задание №4.** Решение задач

Задача 1. Определите массу нетто поросёнка для приготовления целиком, если его масса брутто составляет 5кг.

Задача 2. Определите количество отходов, полученных при обработке поросёнка массой 4 кг. для приготовления целиком.

Задача 3. Рассчитайте количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг. говядины первой категории.

Задача 4. Определите содержание костей в полуфабрикате «Корейка баранья с рёберной костью», если используется баранина первой категории упитанности массой 1кг.

Задача 5. Вычислите содержание костей в полуфабрикате «Грудинка свиная с рёберной костью», если используется мясная свинина первой категории упитанности массой 1,5 кг.

Задача 6.Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Задача 7. Рассчитайте количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг. говядины первой категории.

Задача 8. Определите необходимое количество массы брутто говядины для приготовления 75 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» для жарки по второй колонке Сборника рецептур.

Задача 9. Рассчитайте количество порций, полученных при обработке 20 кг. бараньей грудинки для фарширования гречневой кашей по второй колонке Сборника рецептур.

Задача 10. Определите количество порций полученных при обработке поросёнка массой 5кг. для приготовления в жареном виде целиком.

Задача 11. Рассчитайте необходимую массу брутто говядины для приготовления 50 порций полуфабриката «Ростбиф» по второй колонке Сборника рецептур.

Задача 12. Определите необходимое количество массы нетто говядины для приготовления 100 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» для тушения по второй колонке Сборника рецептур.

Задача 13. Определите количество порций ростбифа по второй колонке Сборника рецептур, которое можно приготовить из 5 кг. говядины первой категории.

Задача 14. На предприятие поступила свиная обрезная туша массой 160 кг. Рассчитайте сколько и каких полуфабрикатов можно приготовить из этого количества мясного сырья.

Задача 15. Определите норму потерь и отходов при холодной обработке баранины первой категории с ногами массой 38кг.

**Задание №5.** Выполнение ситуационных заданий

***Ситуационное задание 1***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясном цехе. В цех поступило мороженое мясо говядины и телятины.**

1. Укажите признаки доброкачественности мороженого мяса.
2. Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ.

3. Назовите полуфабрикаты из говядины и телятины для сложных блюд.

4. Выберите части туши говядины и телятины для изготовления сложных полуфабрикатов.

5.Организуйте рабочее место повара для приготовления сложных мясных полуфабрикатов.

6.Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины и телятины для сложных блюд.

7. Укажите, какой метод применяют при изготовлении полуфабрикатов для придания мясу большей сочности внутри, для улучшения его вкуса и аромата.

8. Подберите начинки (фарши) для сложных полуфабрикатов из говядины и телятины.

9. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления сложных полуфабрикатов из говядины и телятины.

10. Заполните таблицу

**Требования к качеству полуфабрикатов из говядины и телятины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

11. Укажите сроки годности полуфабрикатов из говядины.

12.Рассчитайте необходимую массу брутто говядины для приготовления 30 порций полуфабриката «Ростбиф» по 2 колонке Сборника рецептур.

***Ситуационное задание 2***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясном цехе. В цех поступило 160 кг. охлаждённого мяса свинины.**

1.Укажите признаки доброкачественности охлаждённого мяса.

2. Выберите части туши свинины для изготовления сложных полуфабрикатов.

3.Сколько и каких полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции можно приготовить из вышеуказанного количества сырья.

4.Организуйте рабочее место повара для приготовления сложных мясных полуфабрикатов.

5.Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабрикатов из свинины для сложных блюд.

6. Укажите метод, который применяют при изготовлении полуфабрикатов для размягчения соединительной ткани и придания готовым изделиям специфических вкуса и аромата.

7. Подберите начинки (фарши) для грудинки и лопатки фаршированных.

8. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления сложных полуфабрикатов из свинины.

9. Заполните таблицу

**Требования к качеству полуфабрикатов из свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

10.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.

11. Укажите сроки годности полуфабрикатов из свинины.

***Ситуационное задание 3***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясном цехе. В цех поступил необработанный молочный поросёнок и свиная голова.**

1.Укажите пищевую ценность поступившего сырья.

2. Назовите полуфабрикаты из молочного поросёнка и свиной головы для сложных блюд.

3.Организуйте рабочее место повара для приготовления сложных мясных полуфабрикатов.

4.Подготовьте поросёнка для фарширования.

5.Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабрикатов из молочного поросёнка и свиной головы для сложных блюд.

6. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?

7. Подберите начинки (фарши) для молочного поросёнка.

8. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления сложных полуфабрикатов из молочного поросёнка и свиной головы.

9. Заполните таблицу.

**Требования к качеству полуфабрикатов из свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

10.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.

11. Укажите сроки годности полуфабрикатов из свинины.

12.Определите массу нетто поросёнка для приготовления целиком, если его масса брутто составляет 5кг.

***Ситуационное задание 4***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила баранина и ягнятина.**

1.Укажите пищевую ценность поступившего сырья.

2. Назовите полуфабрикаты из баранины и ягнятины для сложных блюд.

3. Выберите части туши баранины и ягнятины для изготовления сложных полуфабрикатов.

4.Организуйте рабочее место повара для приготовления сложных мясных полуфабрикатов.

5.Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины и ягнятины для сложных блюд.

6. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?

7. Подберите начинки (фарши) для грудинки и лопатки фаршированных.

8. Какие пряности и приправы из нижеперечисленных Вы порекомендуете для приготовления сложных полуфабрикатов из баранины и ягнятины.

***Черный, красный и душистый перец, мелисса, лавровый лист, анис, базилик, розмарин, кориандр, каперсы.***

1. Заполните таблицу.

**Требования к качеству полуфабрикатов из свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

10.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.

11. Укажите сроки годности полуфабрикатов из баранины.

12. Рассчитайте количество порций, полученных при обработке 30 кг. бараньей грудинки для фарширования гречневой кашей по второй колонке Сборника рецептур.

**Отчет о работе**

Сделайте выводы о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. В каком термическом состоянии мясо поступает на производство?

2. Какова температура в толще мышц мороженого мяса?

3. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?

4. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 150 С.

5. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 40 С?

6.У кажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -60 С?

7. Какую поверхность имеет охлаждённое мясо?

8. Дайте характеристику следующим методам подготовки мяса для приготовления сложных блюд:

размораживание;

-маринование;

-сворачивание рулетом;

-фарширование;

-шпигование;

-панирование;

-измельчение;

-взбивание;

-рыхление.

9. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?

10. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбоната.

11. Какие части мяса используют для приготовления буженины?

12. Перечислите части мяса, используемые для приготовления говядины шпигованной.

13. Какие фарши используют для фарширования грудинки?

14. Как подготовить поросёнка для фарширования?

15. Какова последовательность приготовления рулета из свиной головы?

Назовите рецептуру кнельной массы.

16.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования.

17.При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?

**Критерии оценки выполнения практической работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Оценка* | *Критерии* |
| *Отлично* | *Оценка «отлично» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * своевременно предоставлен отчет о выполнении работы |
| *Хорошо* | *Оценка «хорошо» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Удовлетворительно* | *Оценка «удовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * выполнены все задания практической части работы; * даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Неудовлетворительно* | *Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * не выполнены все задания практической части работы; * не даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы. |

**Практическая работа №7**

**Тема: «Решение ситуационных заданий по приготовлению полуфабрикатов**

**сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи»**

**Цель:** обобщение, систематизация теоретических знаний и формирование практических навыков в определении критериев качества домашней птицы и пернатой дичи. Формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решение задач по определению норм отходов при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья**.**

**Теоретическая часть**

Птицу различают по виду, возрасту, упитанности, способу промышленной обработки и по термическому состоянию. К домашней птице относятся куры, утки, гуси, индейки. Мясо домашней птицы содержит большое количество биологически полноценных белков, легко усвояемого жира. Белков в белом мясе кур и индеек – 22 -24 % , а в темном 20-23 % . Птица содержит больше водорастворимых и полноценных белков, чем говядина, и мясо ее легче усваивается. Жиры птицы имеют низкую температуру плавления, в них много ненасыщенных жирных кислот (с возрастом содержание полиненасыщенных жирных кислот уменьшается). Мясо птицы содержит меньше соединительной ткани, чем мясо крупного рогатого скота, и поэтому значительно нежнее и легко усваивается. Мясо птицы мелковолокнистое и после тепловой обработки становится более плотным и легко пережевывается.

Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они содержат больше азотистых веществ и отличаются нежной консистенцией. Кулинарные изделия из нежирной домашней птицы широко используются в лечебном питании.

Существуют следующие методы определения качества продовольственного сырья:

органолептический и лабораторный.

Органолептически определяют доброкачественность мяса домашней птицы по следующим показателям:

- вкус и запах. Мясо старых птиц имеет более интенсивный вкус и запах, чем молодых. Мясо с грудки имеет кисловатый и более нежный вкус, чем мясо с бедра. Длительное хранение мяса, даже в замороженном виде, приводит к ухудшению вкуса и запаха;

- мягкость мяса. Мясо молодых птиц, в частности бройлеров, гораздо мягче, чем старых птиц, так как в нем менее толстые мышечные волокна.

- сочность. Мясо с бедрышек кажется более сочным, чем мясо с грудки. Замороженное, а затем размороженное мясо характеризуется, как правило, меньшей сочностью, чем охлажденное мясо;

- цвет мяса птицы зависит от содержания красителя крови миоглобина, а также продуктов его преобразования. Содержание миоглобина зависит от вида птицы, возраста, пола, вида мышцы и выполняемых ею функций. Цвет мяса так же обусловлен содержанием жира и структурой мышечной ткани. При оценке цвета следует помнить, что поверхность кожи не однородна. Она может содержать разное количество подкожного жира. Наиболее желательный цвет свежего мяса – светло-розовый. Мясо домашней птицы бывает белым, например мясо цыплят, кур, индюшиных грудок. Либо темным, например мясо уток, гусей, индюшиных ножек.

Если во время хранения тушек происходит высыхание поверхности, то в результате большей концентрации минеральных веществ и красителей поверхностный слой темнеет.

У замороженных тушек птицы может потемнеть поверхность замороженных частей, а последняя фаланга крыла бывает красноватой.

**ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Характеристика тушек | |
| Свежих | Сомнительной свежести |
| Внешний вид поверхности тушки | Сухая, беловато-жёлтого | Местами влажная и липкая под крыльями, в пахах и складках кожи |
| Цвет | Глянцевый, беловато – жёлтый, с розовым оттенком. Подкожной внутренней жировой ткани от бледно -жёлтого, до жёлтого | Без глянца, беловато – жёлтый, с серым оттенком. Подкожной внутренней жировой ткани от бледно -жёлтого, до жёлтого |
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, бледно - розового цвета | Влажные, слегка липкие, более тёмного цвета, чем у свежей птицы |
| Консистенция | Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается | Мышцы менее плотные и упругие, чем у свежей птицы, ямка при надавливании выравнивается медленнее и не полностью |
| Запах | Специфический, свежего мяса | Затхлый в грудно-брюшной полости |

При расчете требующегося количества продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий необходимо руководствоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы закладки про­дуктов по рецептурам и даны таблицы, определяющие количество отхо­дов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы вза­имозаменяемости продуктов.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. При использовании стан­дартного сырья других кондиций или способов промышленной обработ­ки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в СБР.

При приготовлении полуфабрикатов и блюд необходимо определить: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд, рассчитать число порций какого-либо блюда из имеющегося сырья, в не­которых случаях произвести расчет взаимозаменяемости одного продукта на другой (в зависимости от наличия или сезонности), а также перерасчет сырья в зависимости от сезона при его использовании.

Необходимые для выполнения заданий справочные данные:

– рецептуры;

– расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;

– нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

Для выполнения технологических расчётов по механической кулинарной обработке домашней птицы, утиной и гусиной печени необходимо пользоваться таблицами № 20-26, с.525-539 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г. и следующими формулами:

**1.Формула для определения количества отходов при механической**

**обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур.**

, (1)

где: а - количество отходов. Выход частей мяса;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**2.Формула для определения массы нетто**

, (2)

где: N2 - масса нетто;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**3.Формула для определения массы брутто**

,(3)

где: N2 - масса нетто;

N - масса брутто;

p - процент отходов, выхода частей мяса.

**4.Определение количества порций блюд, изготовляемых из заданного**

**количества сырья**

, (4)

где: Q - общее количество продуктов (брутто, нетто), кг.;

q- норма закладки на одну порцию, (брутто, нетто),г.;

n – количество порций.

**Практическая часть**

**Задание №1**. Заполните таблицу: «Домашняя птица, поступающая на предприятия питания»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды** | **Характеристика** | | |
|  |  |  |  |

**Задание № 2.** Перечислите признаки недоброкачественной домашней птицы.

**Задание №3.** На основании показателей качества обобщите требования к качеству поступающей домашней птицы, утиной и гусиной печени. Данные оформите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Домашняя птица** | **Показатели качества** | | | | |
| **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** | **Поверхность** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |  |

**Задание №4** Решение задач.

1. Найти количество отходов, получаемых при обработке 70 кг. кур полупотрошеных I категории.

2. Найти количество пищевых отходов, получаемых при обработке 40 кг. индеек полупотрошеных I категории.

3. Найти количество отходов, получаемых при обработке 30 кг. уток полупотрошеных II категории.

4. Определить массу нетто индейки потрошеной II категории. Количество сырья массой брутто на одну порцию 150г.

5. Определить массу нетто цыплят потрошеных I категории, если масса брутто 40 кг.

6. Поступило 30 кг. гусей полупотрошеных II категории. Определить массу нетто.

7. Определить массу нетто гусей полупотрошеных I категории, если масса обработанной птицы составляет 40 кг.

8. Сколько индеек потрошеных II категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек массой нетто 130 г.?

9. Сколько кур потрошеных I категории надо взять для приготовления 15 порций курицы жареной по колонке №2 ?

10. Сколько порций котлет рубленых можно приготовить из 15кг. кур потрошеных II категории? Нетто на одну порцию 80 г.

11. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке №2, если поступило 10 кг. курицы полупотрошеной II категории ?

12. Сколько мякоти с кожей можно получить из 12 кг. индейки потр. I категории ?

**Задание №5.** Выполнение ситуационного задания.

***Ситуационное задание 1***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо-рыбном цехе. В цех поступили куры и индейки.**

1. Укажите пищевую ценность и признаки доброкачественности домашней птицы.
2. Подготовьте домашнюю птицу для приготовления сложной кулинарной продукции.
3. Разработайте ассортимент полуфабрикатов из кур и индеек для сложной кулинарной продукции.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления сложных полуфабрикатов из домашней птицы.
5. Подберите начинки (фарши) для сложных полуфабрикатов из домашней птицы.
6. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления сложных полуфабрикатов из кур и индеек.
7. Приготовьте курицу фаршированную (галантин).
8. Заполните таблицу.

**Требования к качеству курицы фаршированной (галантин)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

11. Укажите сроки хранения курицы фаршированной (галантин).

***Ситуационное задание 2***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* оцените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо – рыбном цехе. В цех поступили гуси и утки.**

1.Укажите признаки доброкачественности домашней птицы.

2. Произведите обработку поступившей домашней птицы для использования в фаршированном виде целиком.

4.Организуйте рабочее место повара для приготовления полуфабриката «Гусь (утка) фаршированные».

5.Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабриката «Гусь (утка) фаршированные».

6. Подберите начинки (фарши) для полуфабриката «Гусь (утка) фаршированные».

8. Какие пряности и приправы Вы порекомендуете для приготовления полуфабриката «Гусь (утка) фаршированные».

9. Заполните таблицу

**Требования к качеству полуфабриката «Гусь (утка) фаршированные»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

10.Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленного полуфабрикатов, предназначенного для дальнейшего использования.

***Ситуационное задание 3***

**Инструкция.**

* внимательно прочитайте задание;
* цените предложенную производственную ситуацию;
* ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания-30 минут.

**Вы работаете в мясо-рыбном или птице-гольевом цехе. В цех поступила пернатая дичь.**

1.Укажите пищевую ценность поступившего сырья.

2. Назовите признаки доброкачественности пернатой дичи.

3. Произведите обработку поступившей пернатой дичи.

4.Укажите особенности обработки мелкой дичи.

5.Организуйте рабочее место повара по приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.

6. Какие пряности, приправы Вы рекомендуете для приготовления куропатки жареной.

7. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабриката «Куропатка жареная».

8. Заполните таблицу

**Требования к качеству полуфабриката «Куропатка жареная»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикат** | **Внешний вид** | **Запах** | **Цвет** |
|  |  |  |  |

11. Укажите общий срок реализации полуфабрикатов из пернатой дичи при условии их хранения в холодильниках.

**Отчет о работе**

Сделайте выводы о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1.Как делится домашняя птица в зависимости от термического состояния?

2.Как делится домашняя птица в зависимости от упитанности?

3.В каком виде поступает на предприятия питания пернатая дичь?

4.Назовите ингредиенты начинки для фаршированных шеек.

5.Укажите последовательность приготовления фаршированных куриных ножек..

6. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?

7. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?

8. Назовите признаки доброкачественности птицы, поступающей на предприятия питания.

9. Укажите показатели органолептической оценки качества и безопасности сельскохозяйственной птицы.

**Критерии оценки выполнения практической работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Оценка* | *Критерии* |
| *Отлично* | *Оценка «отлично» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * своевременно предоставлен отчет о выполнении работы |
| *Хорошо* | *Оценка «хорошо» выставляется если,*  *обучающимся*   * правильно выполнены все задания практической части работы; * правильно даны ответы на все контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Удовлетворительно* | *Оценка «удовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * выполнены все задания практической части работы; * даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы |
| *Неудовлетворительно* | *Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если*  *обучающимся*   * не выполнены все задания практической части работы; * не даны ответы на все контрольные вопросы; * имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; * отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы |

**СПИСОК БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ ИСТОЧНИКОВ**

Основные источники:

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75698.html.— ЭБС «IPRbooks»
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: – 2 – е изд., М., Академия, 2018. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО. М.: Юрайт, 2017. - 413с.
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018. -240 с.
3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.
4. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001.- 760с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с.

Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. URL: http://www.frio.ru.- Федерация рестораторов и отельеров
2. URL: http://www.culina-russia.ru. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России
3. URL: http://www. culinart.ru. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив
4. URL: http://www.CHEFS.ru - Ассоциация шеф-поваров России
5. URL: http://www.consultant.ru. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»