

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий и блюд, согласно рабочей программе модуля

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

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4-6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер или консультант заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподаватель, мастер или консультант) и получает оценку за лабораторную работу

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Приступая к выполнению практического или лабораторного занятия, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической и лабораторной работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому и лабораторному занятию Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической и лабораторной работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным занятиям необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую или лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

2. Перечень практических и лабораторных занятий

№ раб оты	Наименование темы	Кол-во часов на практ. занятие
1	ПЗ№1 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	1
2	ПЗ№2 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	1
3	ПЗ№3 Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2
4	ПЗ№4 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)	6
5	ПЗ№5 Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса	5
6	ПЗ№6 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом взаимозаменяемости, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)	4
	ИТОГО	19

Практическое занятие №1

Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (овощи)

Цель работы: приобрести практические по составлению заявки.

Теория: Органолептические методы - методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств.

Внешний вид является комплексным показателем, который включает форму, цвет (окраску), состояние поверхности, целостность и определяется визуально.

Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ.

Качество корнеплодов определяют на основе анализа среднего образца. Средний образец разбирают и анализируют по всем показателям. При наличии на одном и том же корнеплоде нескольких дефектов (заболевания, повреждения) корнеплод учитывают по наиболее существенному дефекту.

Приступая к оценке качества среднего образца, прежде всего, нужно тщательно изучить требования стандартов к качеству исследуемого продукта, а затем осматривая каждый плод по отдельности, разделить образец на предусмотренные стандартами основные группы и в дальнейшем на подгруппы.

Так, например картофель и овощи делят на три группы:

1. Овощи бездефектные, удовлетворяющие по внешнему виду и размеру требованиям стандартной продукции.

2. Овощи с различными незначительными дефектами, допускаемые в стандартной продукции, но с ограничением.

3. Овощи загнившие, пораженные инфекционными и физиологическими болезнями, которые в стандартах овощей совершенно не допускаются.

Корнеплоды должны быть свежими, не увядшими, без заболеваний, целыми не треснувшими, не мокрыми, незагрязненными, без повреждений с/х вредителями, однородными по окраске. При низком качестве овощей увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовой продукции.

Пример заполнения таблицы:

Определение качества картофеля органолептическим методом.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Соответствует
Запах	Без проявлений запаха гнили.	Без проявлений запаха гнили.	Соответствует
Внешний вид	Клубни целые, не проросшие, без излишней внешней влажности	Клубень имеет проросшие побеги.	Не соответствует

Вывод: Данный картофель пригоден для приготовления блюд, но потребует дополнительной обработки.

Задание:

Определить качество исходного сырья (овощей) органолептическим методом, заполнить таблицу, сделать вывод.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заклучение
Цвет			
Запах			
Внешний вид			

Вывод: _____

Практическое занятие №2

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: научиться находить нормы отходов при обработке овощей

Отходы быстро портятся, поэтому их нужно сразу перерабатывать.

Из отходов картофеля получают крахмал (крахмалоотстойник).

Из очисток свеклы приготавливают свекольный настой, для подкрашивания борщей, ботву для приготовления свекольника.

Стебли петрушки, сельдерея, укропа для варки бульона и соусов.

Кочерыжки белокочанной капусты для приготовления салата, борщей, щей.

Нормы отходов приведены в таблице

Вид овощей	Количество отходов, %	Вид овощей	Количество отходов, %
Брюссельская капуста на стебле	75	Морковь с ботвой молодая	50

Кабачки без кожицы	20	Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20
Капуста белокочанная	20	Морковь с 1 января	25
Капуста краснокочанная	22	Огурцы свежие неочищенные	5
Капуста цветная	48	Огурцы соленые очищенные	20
Капуста кольраби	35	Перец, подготовленный для фарширования	25
Капуста савойская	22	Ревень	25
Капуста квашенная	30	Редис красный с ботвой	37
Картофель молодой до 1 сентября	20	Салат – латук, кресс	28
Картофель 1 сентября по 31 октября	25	Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20
Картофель 1 ноября по 31 декабря	30	Свекла с 1 января	25
Картофель 1 января по 28 (29) февраля	35	Стручковая фасоль	10
Картофель 1 марта	40	Тыква	30
Лук репчатый	16	Шпинат	26
Лук зеленый	20	Щавель	24

Задание: с помощью таблицы определите количество отходов овощей.

1. Рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 30 кг в мае?

2. Рассчитайте, сколько очищенной моркови можно получить из 150 кг в сентябре?

3. Рассчитайте, сколько очищенной капусты цветной можно получить из 150 кг ?

4. Рассчитайте, сколько очищенной свеклы можно получить из 30 кг в марте?

5. Рассчитайте, сколько очищенного лука репчатого можно получить из 10 кг?

6. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.

7. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?

8. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования.

9. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?

Практическое занятие № 3

Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

Цель: сформировать навыки органолептической оценки качества овощей и грибов по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению

Задания

1. Оформить результаты в таблице

Внешний вид	Запах	Консистенция
Картофель		
Морковь		
Лук репчатый		
Тыква		
Лук порей		
Сельдерей		

2. Описать технические характеристики и назначение используемого оборудования и инвентаря

Наименование инвентаря	Назначение и техническая характеристика

3. Заполнить таблицу отходы овощей и их использование

Виды овощей	Количество отходов	Оценка качества по сезону
Картофель		
Морковь		
Лук репчатый		
Тыква		
Лук порей		

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Практическое занятие № 4.

Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления блюд из овощей

Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 5 порций блюда «Рагу из овощей», «Зразы картофельные», «Котлеты картофельные», «рулет из картофельной массы»

Необходимые документы:

Сборник рецептур блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. Организовать рабочее место
2. Рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептур блюд или сборник технологических карт
3. Оформить технологическую карту заполняя все пропущенные строки
8. Оформить отчет и сдать работу.
7. Убрать рабочее место, сдать дежурным.

Отчет Группы №

2. заполнить технологическую карту
Бригада Технологическая карта (образец)

**Наименование блюда: Котлеты
 картофельные** Номер по сборнику
 рецептов: № 221 П / 96г.
 Таблица норм расходов

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	287	215		
Яйца	1\7 шт	6		
Сухари или мука пшеничная	12	12		
Масса полуфабриката	-	225		
Кулинарный жир	10	10		
Масса жареных котлет	-	200		
Масло сливочное	10	10		
или сметана	20	20		
Выход:				
с маслом		210		5 x 210
со сметаной		220		5 x 220

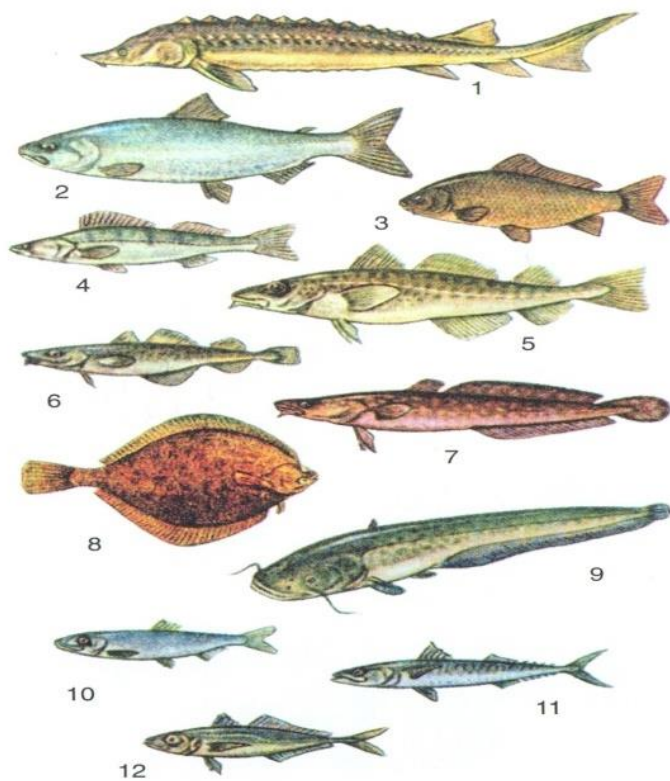
Тема Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках
Цель: Научить анализировать семейства рыб, виды рыбопродуктов, оценивать рыбу по органолептическим методом

Материальное обеспечение: Рисунки, муляжи, натуральные образцы рыб, каталоги.

Задание 1 «Изучение отдельных семейств рыб»

№ п/п	Задания и последовательность их выполнения	Технические условия и указания к выполняемому заданию
1.	Изучить промысловые семейства рыб по рисункам.	Начертите форму №1 и заполнить ее из карточек, предварительно изучив наименование семейств, виды рыб, количество спинных плавников, их внешние признаки, использование в кулинарии.
2.	Определить виды рыб по натуральным образцам.	Начертите форму №2. Заполнить ее, ознакомившись с приложением №1. Также использовать информацию карточек.
3.	Решить ситуации. №1. На предприятие общественного питания поступила рыба свежая. При проверке качества рыбы было установлено следующее: на поверхности чешуи имеется слизь, запах рыбы не характерный,	Ознакомьтесь с приложением №2.

	<p>неприятный. Отклонения в показателях качества рыбы вы установили в присутствии поставщика. Как поступите в данном случае? №2. При приемки рыбы на предприятии общественного питания установлено, что мороженая рыба имеет различную упитанность, потускневшую, с незначительными повреждениями поверхность, консистенцию слабую. В накладной указано: рыба мороженая 1 сорта. Каковы ваши действия? №3. В результате посола и хранения соленой рыбы появились следующие дефекты: затхлость, ржавчина (окисление жира). Каковы ваши действия?</p>	<p>Ознакомьтесь с приложением №3.</p> <p>Ознакомьтесь с приложением №4.</p> <p>Ознакомьтесь с приложением №5.</p>
--	---	---



Промысловые рыбы

1- осётр; 2- кета; 3- карп; 4- судак; 5- треска; 6- навага; 7- налим; 8- желтобрюхая камбала; 9- сом; 10- салака; 11- скумбрия; 12- ставрида.

Форма №1 Изучить промысловые семейства рыб

№ п/п	Наименование семейств	Виды рыб	Количество спинных плавников	Характеристика внешних признаков	Использование в кулинарии

Пояснение: для заполнения формы используйте информацию карточек.

Форма №2 Определить виды рыб по натуральным образцам

Форма тела	Наличие чешуи	Расположение средней линии	Количество спинных плавников	Цвет мяса рыбы	Виды рыб	К какому семейству относиться

Пояснение формы используйте информацию из карточек и приложения

Тема: Расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки
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 рецептов 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

4. Заполните таблицу определения качества подготовленной рыбы:

Наименование п/ф	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция
Дефекты				
Дефекты				
Дефекты				

Примечание: строка дефектов заполняется после оценивания качества на лабораторной работе

Тема: Обработка крупной рыбы с костным скелетом на полуфабрикат тушка с головой (с потрошением без разрезания брюшка) Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Оценка качества полуфабрикатов.

Цель занятия: приобрести практический опыт обработки рыбы для приготовления сложных блюд и давать качественную оценку подготовленной рыбе

Материально-техническое оснащение:

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Задания

1. Обработать рыбу для фарширования:

- _____;
- _____;
- _____

2. Сопоставить полученные данные при обработке рыбы с нормативными. Сделать выводы.
3. Дать органолептическую оценку качества подготовленной для фарширования рыбы.
4. Оформить отчет (заполнить форму).

Указать причины возможных дефектов приготовленных изделий, пути их устранения.

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы»

Цель и задачи работы : Отработать приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы

Содержание работы

1. Определение качества рыбы
2. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы с учётом рационального использования сырья

3. Разделка разных пород рыбы.

4. оценка качества полуфабрикатов

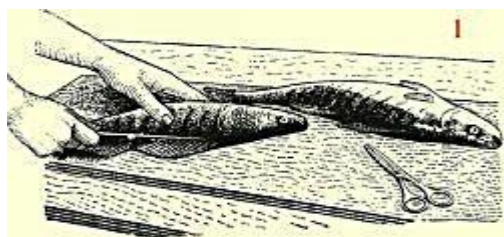
Посуда , инвентарь, посуда : разделочные доски, поварские ножи, миски, тарелки

Последовательность выполнения работы

Технологический процесс производства полуфабрикатов для фаршированной рыбы ведется так.

Фаршируют рыбу целиком, порционными кусками и в виде батона. Для фарширования целиком рыбу очищают от чешуи, затем отрубают плавники, делают надрезы на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника. После этого перерезают позвоночник у хвоста и головы и удаляют его. На спине рыбы образуется отверстие от головы до хвоста, через которое удаляют внутренности. Рыбу тщательно промывают. Ножом срезают мякоть и реберные кости. Плавники и кости внутри рыбы вырезают ножницами. Из головы удаляют жабры и глаза. Тщательно промывают рыбу наполняют фаршем, заворачивают в марлю, перевязывают шпагатом. Для фарширования порционными кусками непластованную рыбу нарезают на кругляши толщиной 5см. Концом ножа вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника. Отверстие наполняют фаршем и подготовленную рыбу отправляют для тепловой обработки. При массовом изготовлении рыбу фаршируют в виде батона. Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, а другую часть на чистое филе, которое используют для изготовления фарша. Фарш плотно заворачивают в филе. Сформованный батон плотно обертывают целлофаном, концы и сам батон обвязывают шпагатом. Для приготовления фарша филе рыбы дважды измельчают на мясорубке вместе с хлебом, замоченным в молоке, пассированным луком и чесноком. В фарш добавляют яйца, соль, молотый перец и перемешивают.

Разделка рыбы разных пород.



Существует множество распространенных способов разделки рыбы. Их целью является подготовка рыбных тушек для дальнейшей обработки или приготовления блюд.

Разделка различной рыбы требует разного подхода. Ниже приведены особенности разделки тушек некоторых рыб в зависимости от их величины (массы) и физических свойств.

- При разделке судака и окуня у них сначала вырезают спинной плавник . Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы.

Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают его по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи.

- **Потрошение** подразумевает собой разделку полости брюшка рыбы. Сделав продольный разрез на брюшке, осторожно вынимают печень с желчным пузырем и остальные внутренности. Пленку, покрывающую позвоночный хребет рыбы, разрезают вдоль.

- После потрошения разделанную рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой (лучше - проточной) воде и счищают кровь с позвоночной кости. Промытую рыбу разрезают на куски, начиная с головы .

Сначала следует разрезать мясо сверху, до кости, потом легким ударом ножа разрубить позвоночную кость и разрезать мясо нижней части рыбы.

- Рыбу весом от 1 кг и больше при разделке следует для удобства дальнейшей обработки сначала разрезать вдоль на две половины. Делают это следующим образом.

Вдоль спинки, от головы до хвоста, по позвоночной кости подрезают мясо до самых ребер, затем отделяют филе .

Каждую половину рыбы следует разрезать на куски поперек; при этом одни куски получаются с костью, другие без костных вложений.

Если рыбное филе будет готовиться под соусом или, если рыбная мякоть нужна для котлет, то с филе срезают реберные кости .

- Для приготовления рубленых рыбных изделий (котлет, рулетов, тефтелей, зраз) рыбу разделяют несколько иначе.

При разделке ее потрошат, не очищая от чешуи, затем срезают оба филе, с которых снимают кожу

вместе с чешуей; кожа, покрытая чешуей, легче снимается с филе.

Голову, хвост, плавники и кости при разделке рыбы используют для варки бульона. Их необходимо хорошо промыть, а из голов удалить жабры.

- **Разделка сома.** Сом разделяют так же, как и рыбу, покрытую чешуей; в тех случаях, когда он идет на рубленые блюда, с него снимают кожу.

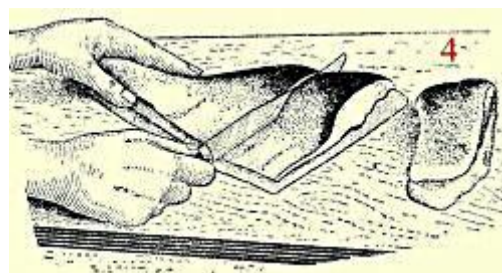
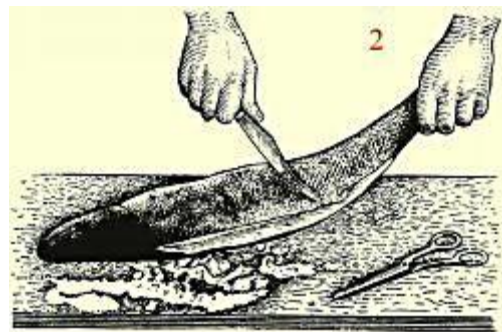
Для этого следует надрезать кожу вокруг головы, затем, захватив ее пальцами, снять. После этого разрезать брюшко, удалить внутренности и отрезать голову.

- **Разделка наваги.** С наваги также рекомендуется при потрошении снимать кожу. Поступают в этом случае следующим образом:

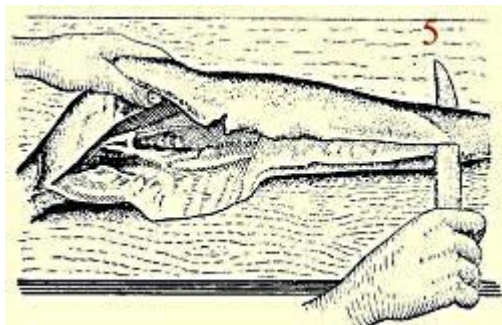
вдоль спинки делают продольный надрез кожи, отрезают нижнюю челюсть и, взяв щепотку соли (чтобы не скользила рука), снять с обеих сторон кожу, начиная с верхней челюсти и до хвоста.

Затем следует удалить плавники, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Икру оставить внутри. После разделки навагу следует промыть в холодной воде.

- **Разделка камбалы.** Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с той стороны, где расположены глаза рыбы).



Затем рыбу промыть и разрезать вдоль на две половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы.



После чего отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.

- **Разделка налима, угря.** Кожу надрезать вокруг головы и снять ее со всей рыбы целиком (как перчатку с руки), затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, отрезать голову. Промыть рыбу в холодной воде.

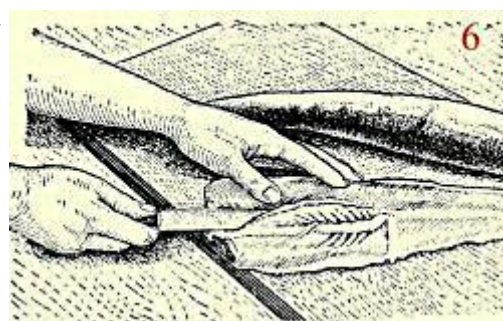
- **Разделка линя.** Рыбу положить на 15-30 секунд в горячую воду, чтобы сошла слизь и легче снималась чешуя. Из горячей воды рыбу переложить в

холодную, тщательно соскоблить тупой стороной ножа чешую, выпотрошить рыбу и промыть.

- **Разделка белуги, севрюги, осетра.** Кусок рыбы, оттаявшей в холодной воде, положить на стол, выдернуть иглой или вилкой визигу и счистить с позвоночника кровь. Обмыть холодной водой и ошпарить, погрузив на 2 минуты в горячую воду.

Затем тщательно счистить ножом костные чешуйки с кожи. Если они плохо отстают от кожи, рыбу нужно еще раз ошпарить. Очищенную рыбу снова промыть в холодной воде.

- **Разделка стерляди.** Со спинки стерляди срезать ножом крупную чешую. После этого счистить ножом костные чешуйки с боков и брюшка (чистить по направлению от хвоста к голове).



Затем разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры и вынуть визигу так же, как у других осетровых рыб. Разделанную стерлядь тщательно промыть и протереть полотенцем.

Требования к качеству

Внешний вид – куски рыбы правильной формы

Цвет- соответствует виду рыбы

Запах – без постороннего , свежий

Вопросы для закрепления

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

2. Как размораживают рыбу?

3. Какая рыба лучше подходит для фарширования?

Задание по составлению отчёта

1. Указать виды полуфабрикатов из рыбы

2. Дать оценку качества полуфабрикатов

	Наименовани	Требования	Замечания	Оценка
е	полуфабрикат	к качеству		
ов				

5. Защита _____ (оценка)

Домашнее задание

Написать схему обработки рыбы.

Написать требование к качеству п/ф из рыбы..

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1. Наличие завершеного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

- o Титульный лист с названием работы
- o Цель работы
- o Содержание работы
- o Описание инструментов, инвентаря, посуды
- o Подробные теоретические сведения технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
- o Порядок выполнения работы
- o Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
- o Выполненные задания по составлению отчёта
- o Практическое выполнение работы – приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
- o Современные требования к приготовлению полуфабрикатов.

Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта.

Цвет- полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований Стандарта.

Запах - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта,

Консистенция- плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное положение

Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и форме нарезки.

Цвет- в соответствии с видом мяса

Запах- имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах),

Консистенция- плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение

Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме нарезки.

Цвет-полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

Запах- полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

Консистенция- плотная.

Решение ситуационных задач.

1. Определить массу нетто филе с кожей без реберных костей для котлетной массы, если поступило 20 кг минтая неразделанного среднего:

Решение:

1. определяем % отходов минтая неразделанного, среднего (филе с кожей без реберных костей) – 50%

2. определяем массу отходов: $M_{\text{отх.}} = 20 \cdot 50 : 100 = 10,0$ кг.

3. определяем массу филе с кожей без реберных костей: $M_{\text{нт.}} = 20 - 10 = 10,0$ кг.

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 10,0 кг.

Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой не пластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженная в брикетах.

2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?

4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.

5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

7. Определить размер отходов в % при обработке судака не пластованного на филе без кожи и костей.

8. Определить размер отходов в % при обработке трески не пластованной на филе с кожей без костей.

9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.

10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели не пластованной среднего размера.

Приготовление полуфабриката рыба фаршированная (целиком и порционными кусками)

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления фаршированных и шпигованных полуфабрикатов из мяса.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, электрические плиты, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, сковороды, кастрюли, сотейники, гастрономические ёмкости

Задания

1. Приготовить следующие полуфабрикаты:

- _____;
- _____;
- _____;
- _____

2. Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Ответьте на вопросы и выполните задания:

- до какой температуры охлаждают полуфабрикаты перед реализацией;
- временной и температурный режимы хранения приготовленных полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде;
- ответьте, для чего нужно отбивать мясо;
- перечислите фарши для фарширования грудинки;
- перечислите части мяса, используемые для мяса шпигованного с последующим тушением

Практическое занятие № 5

Органолептическая оценка качества и безопасности тушек ягнят, молочных поросят и порослячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса

Тема:

Цель занятия: изучить основы классификации, разделку мясных туш для розничной торговли, товароведческую маркировку и ветеринарное клеймение мяса; научиться определять свежесть мяса.

Материальное обеспечение занятия: сборник ГОСТов. Мясо и мясные продукты, инструкция по ветеринарному клеймению мяса, инструкция по товароведческой маркировке мяса, ветеринарно-санитарные правила использования и переработки Импортного мяса и мясопродуктов.

Вопросы для проверки знаний студентов

1. Химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных.
2. Морфологический состав мяса, его влияние на качество мяса.
3. Какие признаки положены в основу классификации мяса.
4. Классификация и характеристика мяса по термическому состоянию.
5. Послеубойные изменения в мясе, их влияния на качество мяса.
6. Сравнительная характеристика потребительских свойств охлажденного и замороженного мяса.
7. Показатели свежести мяса.
8. Условия и сроки хранения мяса.

Работа 1. Изучение классификации мяса и маркировки мясных туш

Пользуясь "Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса", Зарисуйте клейма овальной и прямоугольной формы, а также Ветеринарные штампы и запишите как используется мясо, имеющее соответствующие клейма. Пользуясь "Ветеринарно-санитарными правилами использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов" запишите пути использования импортного мяса различных категорий в таблицу

Пути использования импортного мяса

Категория мяса	Пути использования
Категория "А"	
Категория "В"	
Категория "С"	
Категория "Д"	

Изучите и запишите в табл. классификацию и товароведческую маркировку мяса.

Классификация и товароведческая маркировка мяса

Вид мяса	Возрастная категория	Категория упитанности (краткая характеристика)	Форма клейма	Количества клейм на туше, места расположения
1	2	3	4	5

Работа 2. Изучение разделки туш убойных животных для

По пищевой и биологической ценности, вкусовым качествам и кулинарному назначению различные части одной и той же туши не равноценны между собой. Поступающие в торговлю мясные туши (баранина и козлятина) и полутуши (говядина и свинина) разделяют на части и распределяют по сортам.

Знание схем разрубки мяса убойных животных позволит своевременно контролировать правильность реализации мяса.

Пользуясь ГОСТами изучите схему разделки туши убойных животных, результаты запишите в табл. *Сортовая разделка туш убойных животных для розничной торговли*

Вид мяса	Название отрубов	Сорт	Выход отрубов по сортам
1	2	3	4

Изучение правил отбора образцов мяса для оценки его свежести

Пользуясь ГОСТом 7269 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести" изучите и кратко запишите тетрадь правила отбора образцов для определения органолептических и химических показателей от каждой исследуемой мясной туши и её части обратите внимание на особенности отбора образцов от замороженных или охлажденных блоков мяса и от блоков сомнительной свежести.

Работа 4. Оценка свежести мяса

Мясо в зависимости от степени свежести подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее.

Пользуясь ГОСТом 7269 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести" проведите органолептическую оценку качества образцов мяса и напишите заключение о его свежести.

При органолептической оценке мяса определяют внешний вид, цвет, консистенцию и его запах, состояние подкожного и костного жира и сухожилий, качество бульона после варки.

Порядок выполнения работы

1. Определяют внешний вид мяса и, проводя по поверхности образца мяса рукой, устанавливают сухая или липкая корочка подсыхания. Определяют цвет и интенсивность окраски корочки подсыхания.

2. Острым ножом надрезают мясо и оценивают его окраску. Приложив фильтровальную бумагу к разрезу устанавливают прилипает ли она к разрезу или только увлажняется и не остаются ли на ней пятна. Если мясо свежее, то на бумаге не должно оставаться следов. Путём ощупывания определяют на разрезе наличие липкости.

3. Для определения консистенции мяса надавливают большим пальцем на разрезе и наблюдают за тем, насколько быстро выравнивается образовавшаяся ямочка. В свежем мясе ямка выравнивается быстро. Медленное выравнивание ямки (около 2 мин.) характерно для мяса сомнительной свежести.

4. Определяют запах поверхности мяса, а затем чистым ножом делают глубокий надрез до кости и определяют запах в надрезе около кости; обратив внимание, нет ли запаха кислого, затхлого, особенно гнилостного в глубине надреза. Для полной характеристики запаха исследуемого образца мяса осуществляют путём варки. Это определение производят при варке бульона, необходимого для выполнения реакции с сернокислой медью. Запах определяют в момент появления паров при открывании посуды, в которой производят варку.

5. Осматривают поверхностный и внутренний жир, определяют его цвет и запах, обратив внимание, нет ли сероватого или грязно-серого оттенка. Консистенцию жира определяют путём раздавливания его пальцами. При этом определяют не имеет ли он запаха осаливания.

6. Определяют состояние сухожилий в суставах путем ощупывания. Какова их упругость, плотность, состояние суставных поверхностей? Определяют также прозрачность синовиальной жидкости в суставных сумках.

Примечание: При отгрузке мяса в торговую сеть и приемке его производится только органолептическая оценка, так как на практике ответ о пригодности мяса к употреблению приходится давать быстро.

Поэтому химические и бактериологические исследования проводятся только в тех случаях, когда в результате органолептической оценки установлено, что мясо обладает сомнительной свежестью, или же при возникновении конфликтов между поставщиком и приёмщиком.

Стандартом предусмотрено два химических показателя, характеризующих степень свежести мяса: количество летучих жирных кислот и реакция с сернокислой медью в бульоне.

Практическое занятие № 6

Тема: Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом взаимозаменяемости, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)

Задание:

1. Определите количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины 1-ой категории массой 204 кг.
2. Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины 2-ой категории массой 168 кг
3. Определите массу брутто поросёнка для приготовления целиком, если масса нетто поросёнка составила 4 кг.

Примечание. Расчет производить согласно «Приложения» Сборника рецептур по таблицам «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» и «Расчёт расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

4. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций полуфабриката «Поросёнок фаршированный свиной и фисташками», полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

Сырьё	Наименование полуфабрикатов												
	№ рец		№ рец		№ рец		№ рец						
	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	
Масса п/ф													

Примечание. Расчет сырья произвести по 2-ой колонке Сборника рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

5. Составьте алгоритм обработки поросёнка для фарширования целиком
6. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций полуфабриката «Кнели из говядины», полученные результаты запишите в технологическую карту.

Примечание. Расчет сырья произвести по 2-ой колонке Сборника рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Масса п/ф		-		-		

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептов (по 2-ой колонке), ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

- Говядина, шпигованная для жарки;
- Баранья грудинка фаршированная гречневой кашей;
- Рулет из свиной лопатки

Сырьё	Наименование полуфабрикатов											
	№ рец		№ рец		№ рец		№ рец					
	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)	Бр(г)	Нт(г)
Масса п/ф												

2. Составьте алгоритм приготовления изделий.

3. Составьте технологические карты.

4. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

5. Ответьте на вопросы и выполните задания:

- до какой температуры охлаждают полуфабрикаты перед реализацией;
- временной и температурный режимы хранения крупнокусковых, полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде;
- для чего нужно отбивать мясо;
- перечислите части мяса, используемые для приготовления шпигованного мяса;
- перечислите используемые фарши для фарширования мяса.

6. Заполните таблицу качества п/ф:

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

4. Материально-техническое обеспечение занятий

Оборудование учебного кулинарного цеха с учетом требований WSR:

- Картофелечистки электрические
- Овощерезки электрические
- Машина протирочная
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)** или аналог
- Холодильник**
- Зонт вытяжной

- Доскакомбинированная
 - Комплект ученической мебели
 - Универсальная кухонная машина УКМ
 - Стол с моечной ванной**
 - Стол нейтральный 1200 и 1400**
 - Стол производственный сбортом
 - Шкаф интенсивной заморозки**
 - Морозильник**
 - Кухонный комбайн Thermomix**
 - Взбивальная машина**
 - Аппарат для вакуумирования**
 - Слайсер**
 - Посудомоечная машина**
 - Миксер ручной**
 - Гриль контактный Libero** или аналог
 - Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи**
кухонные, шкафы)
 - Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые,
тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
 - Кухонная посуда и инвентарь**
- Примечание: ** - по требованиям WSR/WSR*

Основная и дополнительная литература

Основная литература:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112с
2. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400с.
3. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160с.
5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208с.
6. Соколова Е.Н. Приготовление блюд из овощей и грибов. -1-е изд.. – М.: Академия, 2014. – 288с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112с.
8. Электронный образовательный ресурс Приготовление блюд из овощей и грибов (электронное приложение) – М.: Академия, 2013.

Дополнительная литература:

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336с.
10. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с.
12. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 1. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48с.