**УРОК №19**

|  |  |
| --- | --- |
| **16 июня 2020 вторник** | |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.3.  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока  **37-38** | **ПЗ №8**  **Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.** |

Цели работы:

1. Сформировать у обучающихся практические навыки по подбору и размещению оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

2.Изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые дляобработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

3. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

4. Научить соблюдению технологических приемов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы.

Задание:

Научится подбирать и размещать оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Основные правила техники безопасности перед началом, во время и после работы.

# !!!!!!!!!!6.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

# (СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья).

Рыбный цех должен быть оснащен современным оборудованием и инвентарем. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям.

Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами.

В крупных цехах процессы обработки рыбы с костным скелетом осуществляются на поточных механизированных линиях.

Мороженую частиковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам для дефростации рыбы. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3--5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 12°С на 2--3 ч.

После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны. Ванны направляют к конвейерной линии обработки рыбы.

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

Далее рыба поступает на рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы.

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

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

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

Для приготовления котлетной массы из рыбы применяют универсальный привод, ванну для замачивания хлеба. На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны. Процессы оттаивания, очистки, разделки осуществляются так же, как и в крупных цехах, только механизация используется в меньшей степени. Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки.

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

Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80--90°С). Если таких ванн нет, используют котлы с горячей водой.

Рыбу можно вынимать из ванны только специальными черпаками. При разделки рыбы повар обязан надеть предохранительный нагрудник и перчатку. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки, острые лезвия.

На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат противни, которые размещают на стеллажах и холодильном шкафу.

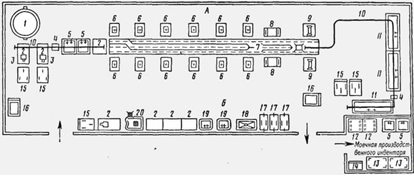
Для приготовления рыбного фарша на небольших предприятиях используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе.

Для хранения полуфабрикатов используют холодильные шкафы.

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

Далее рыба поступает на рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы. Удаление внутренностей и промывание рыбы производятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6°С.

Рыбу подвергают фиксации в течение 5-10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы (схема 10).



**Схема 10. Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия:**

А - линия обработки чешуйчатой рыбы; Б - линия обработки осетровых рыб;

1 - чан с мешалкой для раствора соли;

2 - стол производственный;

3 - весы настольные циферблатные;

4 - таль электрическая передвижная;

5 - моечная ванна;

6 - стол с приспособлением для чистки рыбы;

7 - конвейер ленточный разделочный для рыбы;

8 - машина для разделки рыбы;

9 - чешуеочистительная машина;

10 - монорельсовый путь;

11 - ванна для дефросгации рыбы;

12 - подтоварник металлический;

13 - стеллаж стационарный общепроизводственный;

14 - шкаф для посуды;

15 - тележка грузовая;

16 - весы товарные;

17 - стеллаж передвижной;

18 - стол для зачистки рыбы;

19 - ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара;

20 - стол для подсушки

.

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

На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны. Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продолжительность оттаивания 12-14 ч. В процесс обработки рыбы входит: отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка.

В рыбном цехе на предприятиях средней мощности перерабатывается вся поступающая рыба (в том числе и осетровых пород) и изготовляются полуфабрикаты максимальной степени готовности - порционные куски, рубленые изделия. Рыбные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки. Процессы оттаивания, очистки, разделки осуществляются так же, как и в крупных цехах, только механизация используется в меньшей степени. Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки. На небольших предприятиях головы и хвосты рыб отрубают вручную большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбу после потрошения также в ваннах.

Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80-90°С). Если таких ванн нет, используют котлы с горячей водой. На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат противни, которые размещают на стеллажах и холод ильном шкафу.



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

Работники обязаны приходить на работу в чистой и опрятной одежде. Перед работой должны принять душ или тщательно помыть руки с мылом. После чего надеть санитарную одежду, волосы подобрать под колпак или косынку. При посещении туалета работник должен снять санитарную одежду и надеть ее только после тщательного

мытья рук. Руки нужно также мыть и при переходе от одной операции к другой. Существенное значение имеет состояние кожи рук и ногтей. Ногти необходимо коротко стричь, повара раз в неделю должны делать гигиенический маникюр без покрытия ногтей лаком. Носить кольца, браслеты, часы нельзя, так как это затрудняет мытье рук и служит источником скопления грязи. При работе с рыбой на руках не должно быть царапин, порезов, загноившихся ожогов, так как они могут вызвать загрязнение продуктов стаффилококом.

При первичной обработке рыбы, повар должен пользоваться целлофановым фартуком и резиновыми перчатками.

У каждого работника предприятия должна быть личная медицинская книжка, в которую заносятся результаты медицинского обследования. Отсутствие санитарной книжки дает право не допускать сотрудника к работе или наложить на него взыскание.

Периодичность прохождения медицинского осмотра - один раз в три месяца. На работу в предприятия общественно питания не допускаются лица с активной формой туберкулеза, наличием свищей, гнойничковыми заболеваниями кожи, страдающие кишечными инфекционными заболеваниями.

При работе в рыбном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца;

проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;

- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;

- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;

- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;

- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;

- запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;

- работники, занимающиеся обвалкой мяса. должны надевать предохранительные кольчужки;

- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;

- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;

-производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

Задание: напишите назначение инвентаря, документов, оборудования, инструментов.

**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Назначение** |
| 1. | Личная медицинская книжка |  |
| 2. | Деревянный пестик |  |
| 3. | Аптечка с медикаментами |  |
| 4. | Проволочные черпаки |  |
| 5. | Разрубочный стул |  |
| 6. | Ножи поварской тройки |  |
| 7. | Машины типа РО-1М |  |
| 8. | Весы электронные |  |
| 9. | Ванна с раствором соли |  |
| 10. | Мусат |  |