**УРОК 26**

Я знаю, вы устали, но завтра уже пятница…

|  |  |
| --- | --- |
| **19 июня пятница** | |
| 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.** |
| Тема урока  51-52 | **№ 13 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест при обработке рыбы** |

Цель - познакомить обучающихся с алгоритмом составления технологических схем, с соблюдением последовательности технологического процесса

Кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания имеет важное физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение. Основным требованием к кулинарной обработке продуктов является максимальное сохранение их пищевой и биологической ценности, наименьшее загрязнение и полное обезвреживание.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса. При этом количество приготовляемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия, а продукция должна готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.

Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться раздельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Механическая - кулинарная обработка сырья предполагает размораживание продуктов, удаление различных загрязнений, несъедобных частей, мытье, вымачивание, деление продуктов на части, придание им соответствующей формы и размера. Механическая кулинарная обработка существенно влияет на качество готовых кулинарных изделий.

Обработка рыбы. На предприятия общественного питания рыба может поступать в живом, мороженном и соленом виде; по способу разделки: непотрошеная, потрошеная, разделанная на определенные части и т.д. Наиболее сильно обсеменена микроорганизмами непотрошеная рыба, поэтому ее обработку проводя отдельно. Особенно строго следует соблюдать санитарные правила при дефростации мороженой рыбы и вымачивании соленой рыбы.

Мороженую рыбу с костным скелетом оттаивают в воде с температурой не выше 20 град. С в течение 2-4 ч. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Рыбу с хрящевым скелетом (осетровые) размораживают на воздухе. Дефростированную рыбу нельзя хранить из-за быстрого развития в ней микрофлоры.

Вымачивание соленой рыбы проводят в холодной воде при температуре 8-10С. Для охлаждения воды при вымачивании в нее добавляют пищевой лед. Вымачивание можно проводить в проточной и непроточной воде. В проточной воде вымачивание проводят в течение 5-6 часов, при этом более интенсивно происходит диффузия соли из рыбы, уменьшается бактериальное обсеменение.

При вымачивании рыбы в непроточной воде, рыбу предварительно промывают и во время вымачивания производят смену воды в ванне периодически через 1, 2, 3, 6 и 12 часов. В летнее время смена воды должна производиться не более чем через 3 часа при соотношении: вода : рыба - 2:1.



**ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ**

Работа с нормативной документацией: выбрать из санитарных правил

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ

И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА

СП 2.3.6.1079-01

Составить конспект

**Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест при обработке рыбы**