**УРОК 25**

Сегодня уже пятница…УРАААААААААААА

|  |
| --- |
| **18 июня четверг** |
| 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 урока49-50  |  **№ 12 Организация хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов** |

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

**Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.**

Рыба явля­ется питательной средой для развития микроорганизмов в связи с высоким содержанием воды. В охлажденной рыбе приостанавливаются процессы их размножения. Наибольшее количество микроорганизмов находится в непотрошеной рыбе, наименьшее – в тушках полуобработанной рыбы, но это количество возрастает при дальнейшей обработке и хранении полуфабрикатов. Во избежание этого рыбу разделывают на специальном столе и доске, предназначенных для этой цели. До и после разделки рыбу промывают холодной проточной водой.

Рыбу нарезают на порционные куски и панируют на другом столе, специально для этого предназначенном.

Необходимо вовремя удалять полученные отходы. По окончании обработки рыбы тщательно промывают и обсушивают оборудование, инвентарь. В процессе работы их неоднократно споласкивают горячей водой.

**ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ ИЗУЧИТЬ НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ**

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

**СанПиН 2.3.2.1324-03**

|  |
| --- |
| **Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них** |
| ***Полуфабрикаты рыбные*** |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная | 48 | часов при температуре 0 - (-2) °С |
| 40. Филе рыбное | 24 | - " -0 - (-2) °С |
| 41. Рыба специальной разделки | 24 | - " -от -2 до +2 °С |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | 24 | - " -от -2 до +2 °С |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные | 12 | часов |