|  |  |
| --- | --- |
| **28 апреля 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 урока: | Тема 1.1.  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.  Тема урока: |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока: | **КЛАССИФИКАЦИЯ, ХАРАКТЕРИСТИКА СПОСОБОВ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НЕГО С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ К ПРОЦЕДУРАМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ.** |

**Урок №2**

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:**

1. быть честным, ответственным;
2. уметь работать в команде или самостоятельно;
3. иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
4. обладать способностью к концентрации внимания;
5. иметь хорошую координацию;
6. иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
7. быть физически выносливым;
8. иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
9. иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
10. иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
11. иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы; уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию; обладать коммуникативными качествами:
12. иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

1 вопрос :

**По стадиям технологического процесса различают способы:**

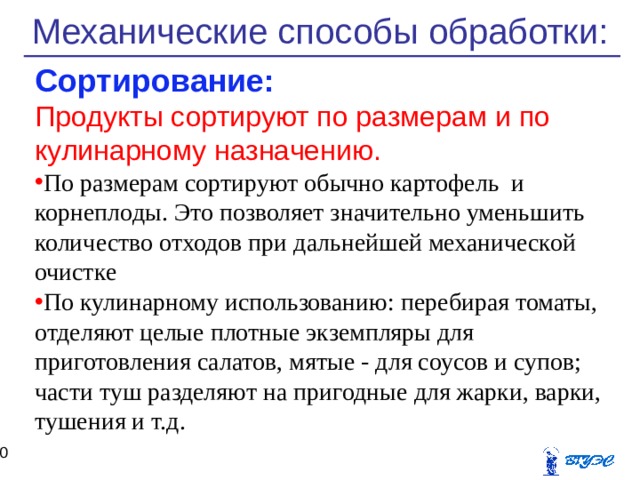
1.механические;

2.гидромеханические;

3.массообменные;

4.химические, биохимические, микробиологические;

**I. МЕХАНИЧЕСКИЕ**



1.ЦЕЛЬ СОРТИРОВКИ?



2.ЦЕЛЬ ПРОСЕИВАНИЯ? Какие продукты просеивают



3.ЦЕЛЬ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



4.Цель очистки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



5.Цель измельчения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



Делят на две фракции: жидкую – соки; плотную - жом, мезга.

6.ЦЕЛЬ прессования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



7.ЦЕЛЬ формования:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



8.ЦЕЛЬ дозирования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



9.ЦЕЛЬ панирования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



10.ЦЕЛЬ фарширования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



11.Цель шпигования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



12.Цель осветления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

II. **Гидромеханические способы обработки это** :

* **удалении с поверхности загрязнений**
* **снижении микробиальной обсемененности**
* **замачивании некоторых видов продуктов (бобовые, крупы)**

****





12.Цель промывания и замачивания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



12.Цель флотации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



13.Цель эмульгирования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



14.Цель взбивания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**III.МАССООБМЕННЫЕ СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ:**

Массообменные способы характеризуются переносом (переходом) одного или нескольких веществ из одной фазы в другую.

Например, при сушке продуктов вода переходит в пар.



15.Цель растворения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



16.Цель экстракции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



16. Цель сушки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**IV.ХИМИЧЕСКИЕ, БИОХИМИЧЕСКИЕ, МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ-**

Придание кулинарной продукции определённых свойств путём воздействия химических реагентов, ферментов, микроорганизмов.



17. Цель сушки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



18.Цель маринования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



19.Цель маринования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



20.Цель химического разрыхления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответить на вопросы

Ответить на вопросы письменно в тетради :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Процесс сжатия продукта. |  |
| 2.. | В специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой |  |
| 3. | Выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата, консистенции. |  |
| 4. | Гидромеханический способ обработки, позволяющий ускорить процесс доведения сырья до готовности |  |
| 5. | Гидромеханический способ обработки разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы. |  |
| 6. | Удаление влаги из твёрдых пластичных и жидких продуктов путём её испарения. |  |
| 7. | Механический способ обработки, осуществляется вручную с помощью мерного инвентаря, весов, а также специальных машин и приспособлений |  |
| 8. | Переход твёрдой фазы в жидкую. |  |
| 9. | Нанесение на поверхность полуфабриката муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба. |  |
| 10. | Интенсивное перемешивание одного или нескольких продуктов с целью получения пышной или пенистой массы. |  |
| 12. | Удалении с поверхности продуктов загрязнений |  |
| 13. | Механический способ обработки бульона с целью придания ему приятного цвета. |  |
| 14. | Наполнении фаршем специально подготовленные продукты |  |
| 15. | Придания изделию определённой формы. |  |
| 16. | Удаление несъедобных или повреждённых частей продукта. |  |
| 17. | Для этого используют сита с отверстиями различных диаметров |  |
| 18. | При этом механическом способе обработки используют специальные машины - фаршемешалки, тестомесильные и др. |  |
| 19. | Извлечение вещества из жидкости или твёрдого пористого тела жидкостью. |  |
| 20. | Цель просеивания |  |