|  |  |
| --- | --- |
| **27 апреля** |  |
| 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:  **«Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов».** |

**УРОК № 1**

Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям. В полном объеме технологический процесс включает следующие стадии:

1. прием и хранение сырья;

2. производство полуфабрикатов;

3. производство гoтовой продукции;

4. реализация гoтовой продукции.

Крупные предприятия имеют цеховую структуру.

Цеха специализируются по видам перерабатываемого сырья и изготовляемой продукции. Их количество и функции зависят от специализации и мощности предприятия. Наиболее часто выделяют:

1. Мясной – заготовочный цех
2. рыбный - заготовочный цех
3. овощной- заготовочный цех
4. горячий -доготовочный цех
5. холодный-доготовоочный цех
6. кондитерский цеха –специализированный цех.

**Заготовочные**- перерабатывают сырье и изготавливают полуфабрикаты.

**Доготовочные**- там производят готовую продукцию.

**Специализированные**-узкая специализация.

Вспомогательные службы-складское, тарное, санитарно-техническое . централизации производства гoтoвой продукции, следует учитывать сроки ее сохранности в гoрячем состоянии. Срок реализации горячих первых и вторых блюд не должен превышать 1...2 ч при дальнейшем хранении в горячем состоянии качество продукции снижается. Продлить срок сохранности готовой продукции возможно путем ее хранения при температуре 3...4 оС. Индустриализация oтрасли предусматривает концентрацию производства полуфабрикатов высокой степени готовности, их шокового охлаждения и хранения. Для обеспечения однозначности элементов технологии между разработчиками кy линарной продукции, ее производителями и потребителями разработан ГОСТ Р 5064794 «Общественное питание. Термины и определения».

**Сырье** - исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки. **Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат)** - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

**Полуфабрикат высокой степени готовности** - кулинарный полуфабрикат, из котopoгo в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

**Кулинарное изделие** - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной rотовности.

**Блюдо -** пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной гoтовности, порционированных.

**Продукцию собственного производства подразделяют**: -

1. по характеру сырья (блюда из картофеля, овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, яиц и других продуктов);

2. по способу обработки продуктов (блюда и изделия из вареных, жареных, припущенных, тушеных, запеченных продуктов).

3. по характеру производства (блюда и изделия массового изготовления, заказные, фирменные, банкетные);

4. по очередности потребления (закуски, первые, вторые, третьи блюда);

5. по характеру реализации (скомплектованная продукция обеды, завтраки, ужины).

**Потери при кулинарной обработке** - уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции. Отходы при кулинарной обработке - пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

**Пищевые отходы** - остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу (икра и молоки рыб, ботва ранней свеклы, хрящи осетровых рыб и др.).

**Технические отходы** - продукты, которые передают для последующего использования в отраслях промышленности. Вся продукция производится по рецептурам, скомплектованным в сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, а также технология ее производства и условия реализации. Предприятиям общественного питания предоставлено право дополнительно разрабатывать рецептуры кулинарной продукции, в которых учитывается специфика их работы: наличие местного сырья, особенности вкуса потребителей региона и др.

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обусловливают многочисленность способов обработки. От способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят:

- количество отходов; так, при механической обработке картофеля количество отходов составляет 20−40% .

По стадиям технологического процесса различают способы: -

используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов;

- применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции;

- используемые на стадии реализации готовой продукции. По природе действующего начала способы обработки сырья и продуктов подразделяют на:

- механические;

- гидромеханические;

- массообменные;

- химические, биохимические, микробиологические;

- термические.

**Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов.**

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства!!!!!

От организации снабжения, его регулярности и надежности зависит: 1.оптимальный размер запасов товаров;

2. эффективность использования оборотных средств предприятия;

3. снижение уровня издержек.

Товарные запасы должны быть **минимальными,** но достаточными для ритмичной работы предприятия. Для предприятий общественного питания рекомендуются следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:

•нескоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) — 8 -10 дней; •скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица и др.) — 2 -5 дней;

• хлеба, молока не должны превышать однодневную реализацию.

**В зависимости от термического состояния различают полуфабрикаты:**

-охлажденные;

-подмороженные;

-замороженные;

-глубокозамороженные.

**МЕХАНИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ**

**1.Сортирование.**Продукты сортируют по размерам или по кулинарному назначению. По размерам сортируют обычно картофель и корнеплоды, чтобы уменьшить количество отходов при дальнейшей механической очистке. При этом

удаляют некачественную продукцию и механические примеси.

**2.Просеивание.**Просеивают муку, крупу. Для этого используют сита с отверстиями различных размеров, а также, просеиватели с механическим приводом.

**3.Перемешивание.**Соединяют различные продукты, чтобы получить из них однородную смесь. Например, соединяя и перемешивая измельченное мясо, черствый замоченный в молоке или воде хлеб, перец, соль, получают мясной фарш.Для перемешивания используют специальные машины – фаршемешалки, тестомесильные и другие.

**4.Очистка.**Целью очистки является удаление несъедобных или поврежденных частей продукта (кожура овощей, чешуя рыб, панцири ракообразных и др.). Производится она вручную пли при помощи специальных машин: картофелеочистительных, рыбоочистительных и др.). Для ручной очистки используют ножи, скребки, терки и другие приспособления.

**5.Измельчение.**В зависимости от вида сырья и его структурно-механических свойств используют в основном два способа измельчения: **дробление и резание**.

Дробят сухие продукты: зерна кофе, некоторые пряности, сухари; режут продукты высокой влажности: овощи, плоды, мясо, рыба и др. Для дробления используют: размолочные и овощерезательные машины, специальные мельницы, мясорубки, терки, протирочные машины, сита. Для измельчения твердых продуктов применяют пилы.

**6.Прессование**применяют для выжимания сока. Для этого используют различные соковыжималки с механическим приводом и ручные. Прессование, кроме того, используют для придания определенной формы пластичным материалам (тесту, кремам и т. п.).

**7.Формование** используют для придания изделию определенной формы. Формуют тушки птицы для большей компактности, котлеты и биточки, пироги и пирожки, заготовки для печенья и др. Формуют вручную или с помощью машин: котлетоформовочных, автоматов для приготовления блинчиков, пельменей, вареников и др.

**8.Дозирование**производится дозирование продуктов по массе или объему, для соблюдения установленных рецептур. Дозируют вручную или с помощью мерного инвентаря, весов, а также специальных машин и приспособлений (тестоделители, дозаторы и др.).

**9.Панирование.**Это механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.). В результате панирования уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарке, а готовое кулинарное изделие имеет красивую румяную корочку. Панируют вручную или при формовании с использование котлетоформовочных машин.

**10.Фарширование.**Эта механическая кулинарная обработка заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов. Выполняют вручную или при помощи специальных машин (машина-автомат для изготовления пельменей)

**11.Шпигование.**Механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой. Используют шпиговальные иглы.

**12.Рыхление.**Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения для ускорения процесса тепловой обработки. Используют мясорыхлительные машины

**

**Домашнее задание**

**Задание №1**

**Дайте определения следующим терминам: по ГОСТУ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Сырье |  |
| 1. Блюдо |  |
| 1. Полуфабрикат |  |
| 1. Технологический процесс |  |
| 1. Кулинарное изделие |  |
| 1. Мучное кулинарное изделие |  |
| 1. Кондитерское изделие |  |

Задание №2

В нижерасположенной таблице классифицируйте следующие продукты:

**Блюдо, Полуфабрикат, Сырье, Kулинарное изделие**

|  |  |
| --- | --- |
| рыба свежая | **сырье** |
| салат мясной |  |
| блины с медом |  |
| крупа рисовая |  |
| каша манная |  |
| котлеты рыбные |  |
| макаронные изделия |  |
| сосиски |  |