МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации

обучающимся по выполнению самостоятельных работ

по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань
2018г.

Методические рекомендации по ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» созданы Вам в помощь при выполнении самостоятельных работ или при подготовке заданий для самостоятельного изучения.

Самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой студентов).

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель	_____	Л.П.Пушкарева
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Внешний эксперт:

_____	_____	_____
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«__» _____ 20__г., Протокол № ___

Председатель ПЦМК

технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

Содержание

1. Пояснительная записка

2. Тематика самостоятельных работ

3. Литература и интернет-ресурсы

4. Приложение

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 01.01.

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности, и направлены на формирование следующих компетенций:

ОК-2.-Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-4 – Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5 –Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, на усмотрение преподавателя дополнительно: материально-техническое обеспечение. Каждая работа содержит теоретический и практический блоки. Наличие тезисной информации по теме позволит Вам вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии. Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. По окончании работы результат представьте преподавателю. В случае возникновения вопросов по выполнению Вы всегда можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю.

Основные формы самостоятельной работы студентов по МДК.01.01

Они включают в себя:

- изучение и систематизацию официальных государственных документов - законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием глобальной сети "Интернет";
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- подготовку докладов и рефератов;
- подготовка презентаций;
- участие в работе студенческих конференций.

Правила выполнения самостоятельных работ

Прежде чем преступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном разделе. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
СР № 1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам; Составление таблиц, технологических карт, схем Решение технологических задач. Оформление презентаций. Написание рефератов, сообщений, докладов по теме	12
Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы		
СР № 2	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам; Составление таблиц, технологических карт, схем Решение технологических задач. Оформление презентаций. Написание рефератов, сообщений, докладов по теме Подготовка ученического проекта	16
Раздел 3. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
СР № 3	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам; Составление таблиц, технологических карт, схем Решение технологических задач. Оформление презентаций. Написание рефератов, сообщений, докладов по теме Подготовка ученического проекта	18
Раздел 4. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной		

продукции		
СР № 4	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам; Составление таблиц, технологических карт, схем Решение технологических задач. Оформление презентаций. Написание рефератов, сообщений, докладов по теме	16
Раздел 5. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		
СР № 5	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам; Составление таблиц, технологических карт, схем Решение технологических задач. Оформление презентаций. Написание рефератов, сообщений, докладов по теме	22
	Итого:	90

ССР№1

Самостоятельная работа №1-1

Тема: Подготовить информационный доклад «Оборудование, используемое для обработки и подготовки овощей»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретические сведения

Полуфабрикаты растительного сырья для производства продуктов питания получают на овощерезательных машинах. Качество этой операции характеризуют заранее заданной формой, размером и гладкостью среза продукции. При ровной и гладкой поверхности среза происходит меньшее разрушение клеток сырья, вследствие чего и потери витамина С меньше.

На предприятиях общественного питания для резания плодоовощного сырья используют стационарные машины и сменные механизмы с электрическим и ручным приводами.

На рис. приведена овощерезательная машина МРО-50-200, предназначенная для получения различных форм нарезки сырых овощей, включая шинкование капусты.

Рис. Овощерезательная машина МРО-50-200: а - общий вид; 1 - шкив ведомый; 2 - вал приводной; 3 - стакан; 4 - корпус машины; 5 - прижимной болт; 6 - толкатели цилиндрические; 7 - корпус загрузочного приспособления; 8-сменный режущий инструмент; 9- электроблокировка; 10- сбрасыватель; 11 -электродвигатель; 12 - шкив ведущий; б - диск для нарезки продукта ломтиками; в -диск для нарезки продукта брусочками; г - терка для получения стружки (соломки)

Рабочим органом машины является приводной вал, на котором устанавливают и фиксируют сменные диски с различными ножами или терочные диски с отверстиями разного калибра. Рабочая камера выполнена в виде цилиндра с лотком для выгрузки продукта. К корпусу машины крепятся съемная загрузочная емкость и пульт управления.

От привода вращение передается режущему инструменту. Продукт из загрузочной емкости вручную толкателем прижимают к плоскости диска, нож врезается в продукт и нарезает его в зависимости от конфигурации режущего инструмента ломтиками, соломкой или брусочками.

Машину выпускают в двух модификациях - с однофазным и трехфазным двигателями.

Универсальная машина МУ-1000 (723-ЮМ) (рис.) предназначена для выполнения трех операций: шинкования капусты, нарезки сырых овощей, протирания вареных овощей, фруктов и ягод (без косточек).

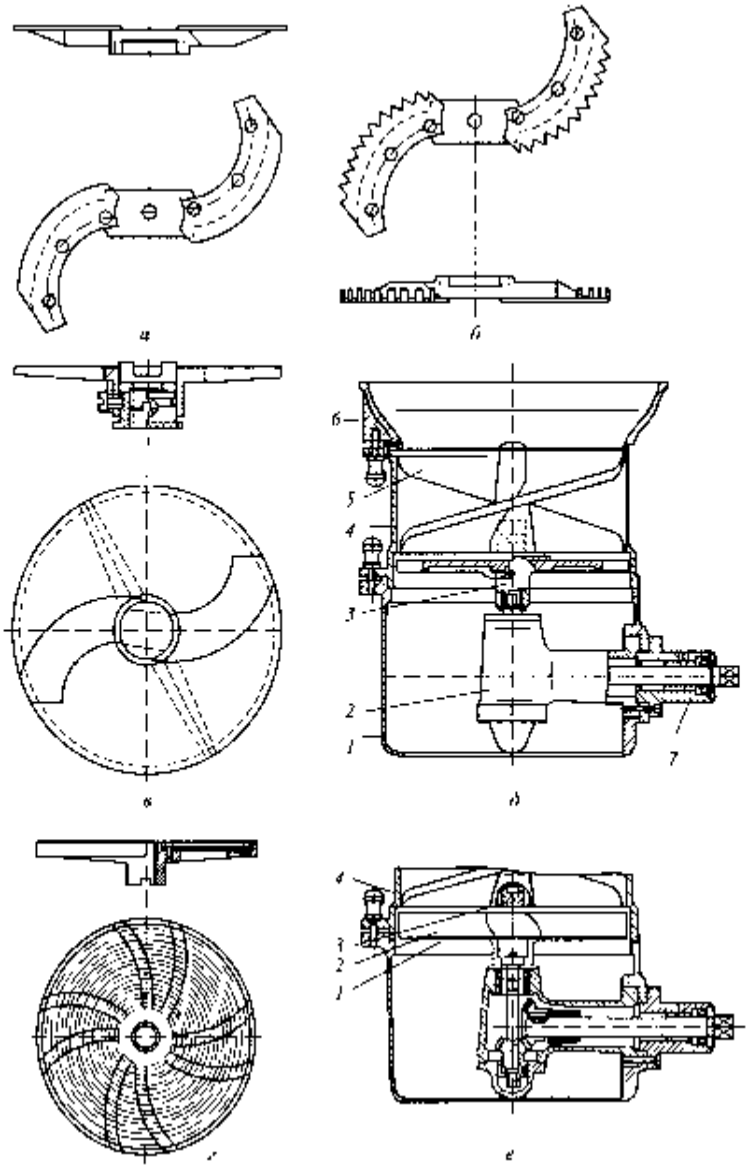


Рис. Универсальная резательно-протирочная машина МУ-1000 (723-ЮМ)

а - плоские серповидные ножи; б - колодка с ножами-гребенками; в - опорный диск; г - стальной диск с круглыми отверстиями; д - овощерезательный механизм; 1 - корпус; 2 - редуктор; 3 - диск с ножами; 4 - рабочая камера; 5 - улитка; б - загрузочное устройство; 7 - хвостовик; е - протирочный механизм; 1 - сито; 2 - лопасть; 3 - винт; 4 - рабочая камера

Принцип действия машины аналогичен принципу действия машины МРО-50-200. Отличие заключается в том, что продукт в этой машине прижимается к дисковому ножу не вручную, а заклинивается двухзаходной

лопастью, а также в большем разнообразии конфигураций ножей

и терочных устройств. Кроме того, на корпусе машины предусмотрена установка сита для протирания продуктов, а на вертикальном рабочем валу - протирочные лопасти.

Овощерезательная машина МРО-400-1000 по своей конструкции позволяет на вертикальном приводном валу установить как дисковую, так и роторную овощерезку. Рабочая камера выполнена в виде цилиндрической посадочной части. Сменная загрузочная емкость (барабан) состоит из корпуса, откидной загрузочной воронки и съемного ножевого блока. Ротор, представляющий собой диск с тремя лопастями, вставляется внутрь барабана, надевается на приводной вал и крепится винтом. Для предупреждения травматизма предусмотрена электроблокировка, исключающая возможность включения машины при снятом барабане, или ручного приспособления (толкателя) загрузочной емкости. Блокировочный выключатель и пульт управления смонтированы на корпусе машины.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом (Машины для нарезки овощей- nvtt.ru, http://yandex.ru/images/search)

Задание: Подготовить информационный доклад «Современное оборудование, используемое для обработки овощей»

Результат: представление доклада

Самостоятельная работа №1-2

Тема: Подготовить информационный доклад «Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы

Обработка рыбы осуществляется в отдельном помещении - рыбном цехе. Небольшие предприятия ресторанного хозяйства, которые работают на сырье, обработку мяса и рыбы организуют в одном помещении - мясо-рыбном цехе. Для правильной организации работы этого цеха необходимо обеспечить раздельную обработку мясных и рыбных продуктов, а также раздельное хранение п/ф из мяса и рыбы. Обязательным является разделение технологического оборудования, инвентаря и инструментов. На каждом столе, разделочной доске, инструменте, таре должна быть маркировка с указанием, для обработки которого продукта они назначены.

Все оборудование в мясо-рыбном цехе комплектуют в технологические линии по виду сырья (мясо, рыба, птица) и по типу производимого п/ф.

Все *техническое оснащение* делится на холодильное, электромеханическое, нейтральное и вспомогательное.

Например, в мясо-рыбный цех можно поставить оборудование: универсальную машину, мясорубку, формовщика и панировщика котлет, холодильные шкафы, производственные столы, ванны для промывки, тележки, стеллажи. При обработке большого количества рыбы на крупных ПОП используют чешуеочистительные машины.

Для удаления костей из филе используют ручное приспособление. Машина создана для аккуратного извлечения на максимальной скорости с минимальным количеством отходов.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

(Машины для разделки, нарезки и получения филе рыбы- nvtt.ru, http://yandex.ru/images/search)

Задание: Подготовить информационный доклад «Обеспечение безопасности при использовании современных способов обработки рыбы и водных биоресурсов»

Результат: представление доклада

Самостоятельная работа №1-3

Тема: Подготовка реферата «Оборудование, используемое для подготовки мяса»

Цель: углубление и расширение теоретических знаний

Теоретическая часть

Мясной цех ПОП – одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление п/ф согласно всем санитарно-гигиеническим, технологическим требованиям.

Для выполнения производственного задания мясной цех оснащается холодильным, механическим и специальным оборудованием.

Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных и морозильных камерах в подвешенном состоянии, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры.

Рис. . Холодильная

камера

Замороженные продукты хранятся непосредственно в мясном цехе в морозильных шкафах (рис.1), ларях (рис.2) (холодильное оборудование для заморожен-

ных продуктов и их длительного хранения).

Рис. 2.Морозильный ларь

Для нарезки мороженого мяса, или мяса на кости, применяют ленточную пилу (рис.3). При разделке полутуш применяют ручную дисковую пилу, эти пилы разрезают кости, замороженные мясные блоки, тушки птицы.

Рис. 3. Ленточная пила

Рис. 4. Слайсер

Для нарезки ровных кусков мяса одинаковой толщины используют слайсер (рис.4) с вертикальным дисковым ножом диаметром

до 350 мм.

Мясорыхлители (тендерайзеры) существенно облег-

чают физический труд по приготовлению п/ф (стей-

ков, шницелей, антрекотов или ромштексов),

заменяя процесс отбивания порционных кусков мяса, одним из таких видов оборудования являются тендерайзеры *(рис. 5)*.

Рис.5. Тендерайзер Feuta TFS

Рис. 6. Мясорубка

Для производства рубленных мясных п/ ф организуют рабочие места по приготовлению фарша, дозировке и формовке рубленных мясных изделий установлены мясорубка (рис.6) и фаршемешалка (рис.7), в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

Рис.7. Фаршемешалка

Для измельчения, перемешивания мяса используются вакуумный куттер *(рис. 8)* (англ. cutter - от cut - резать), машина для измельчения фарша и смешивания его с другими компонентами) или куттер –миксер.

Автомат котлетный **АК-2М-40** *(рис. 9)* предназначен для дозирования и формования котлет из мясного фарша.

Рис. 9. Автомат котлетный АК-2М-40

Рис.8. Вакуумный куттер

На рабочем месте повара должны быть электронные весы (рис.10) для контроля выхода порционных и мелкокусковых мясных п/ф и взвешивания необходимых ингредиентов.

Рис. 10. Электронные весы

Пояснение к работе:

Самостоятельно изучить тему «Характеристика холодильного, механического оборудования, техника безопасности при его использовании»

- Воспользоваться лекцией по теме

Задание: Подготовить реферат на тему «Оборудование, используемое для подготовки мяса и мясопродуктов»

Результат: Защита реферата

Самостоятельная работа № 1-4

Тема: Подготовить информационный доклад «Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цыплят и утят.

По способу обработки различают тушки птицы потрошеные, у которых удалены внутренние органы, голова- между 2-м и 3-м шейными позвонками, ноги по заплюсневый сустав и шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, и потрошеные с комплектом потрохов и шеей - потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан.

Обработка дичи состоит из следующих операций:

- ощипывания;
- опаливания;
- удаления крылышек,
- ш

л
апок;
- потрошения и промывания.

Оборудование для обработки птицы

Тендерайзер серии INT предназначен для размягчения ломтиков сырого мяса без костей, филе птицы и филе морской рыбы.

Аппарат осуществляет 180 микро-надрезов на дм 2, разрезает волокна с 2х сторон, делая мясо мягким, не повреждая его. Лезвия входят в мясо с каждой стороны, края лезвий пересекаться на 4 мм с каждой стороны.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить информационный доклад «Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы»

Результат: представление информационного доклада.

ССР№2

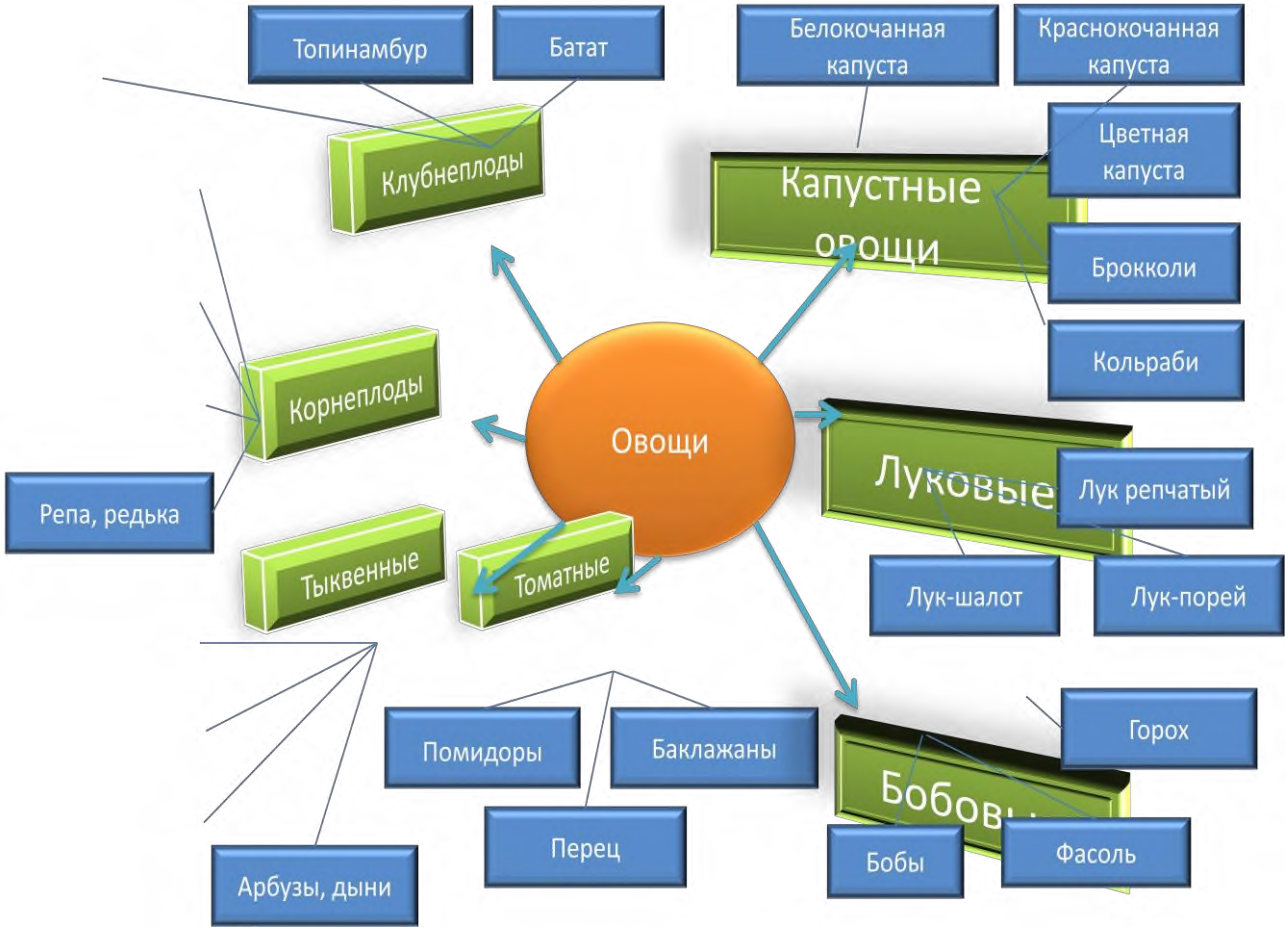
Самостоятельная работа № 2-1

Тема: Реферат «Классификация овощей»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Схема: «Классификация овощей»



Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание:

1. Дополнить и оформить схему-класстфикацию овощей.
2. Подготовить реферат «Виды экзотических овощей, используемых для приготовления сложных блюд»

Шу шу	Рука будды	Балия
Таро	Красные огурцы	Мелотрия

Результат: защита реферата

Самостоятельная работа №2-2

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Фарширование овощей»
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа № 2-3

Тема: Работа с материалом интернета: оформить презентацию «Украшение блюд»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

- Под словом «КАРВИНГ» в наше время объединено несколько понятий. Но в основе лежит одно. Английское слово « carving» переводится как "резьба", "резная работа". В международном употреблении оно давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.
- Искусство «карвинга» по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Но если резьба по дереву или камню сохраняется веками, то мастер по карвингу в ресторане работает с живым материалом, фруктами и овощами. Такое произведение искусства достойно не меньшего восхищения. Ведь известно каждому, что сервировка играет огромную роль, а красиво оформленное блюдо - важный элемент застолья. Даже простой бантик из лука-порея или цветочек из редиски преображает привычное блюдо.

НЕЗАБУДКА

Овощи: редис, редька, дайкон, турнепс, морковь для серединок

1. Из овощей нарежьте тонкие пластинки.

2. Штампиком сделайте из пластинок мелкие венчики с пятью лепестками.

3. Сделайте серединки из моркови.

4. Опустите венчики на несколько минут в раствор синего пищевого красителя.

5. Соедините зубочистками венчики с серединками. Соберите соцветие, втыкнув для основы кусочек любого из имеющихся овощей.

СОВЕТ. Вынув окрашенные цветки из раствора красителя, дайте им подсохнуть или слегка промокните бумажной салфеткой.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Оформить презентацию

Результат: презентация «Искусство карвинга, «Украшение блюд»

ССР №3

Самостоятельная работа № 3-1

Тема: Работа с материалом интернета: оформить карточки по классификации видов рыб

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Классификация промысловых рыб

К промысловым рыбам относятся позвоночные представители водной стихии, подразделяющиеся по признакам:

- По устройству скелетной опоры они могут быть хрящевыми и костистыми. К первым относятся миноговые и осетровые, а ко вторым - все остальные рыбы.

- По месту обитания рыбы бывают морскими, проходными, полупроходными и пресноводными.
- К морским представителям принадлежат особи, живущие исключительно в соленой воде морей и океанов. К ним относится сельдь, треска, скумбрия, и другие.
- Представителями проходных рыб - морские особи, которые в период нереста заходят в реки. Это большая часть лососевых рыб и осетровые представители.
- Полупроходными называются рыбы, обитающие в несоленых зонах морей, которые на зимнее время и период нереста уходят в пресные воды. Это такие рыбы, как сом, судак, вобла, сазан, лещ.
- Пресноводные рыбы всю жизнь проводят в пресной воде: толстолобик, стерлядь, налим.
- По степени жирности рыбы бывают нежирными (до 2%), среднего уровня жирности (до 8%) и жирными (свыше 15%).
- По длине и массе тела рыбы могут иметь соответственно крупные, средние и мелкие размеры.
- Классификация промысловых рыб объединят свыше 100 семейств водных жителей. Наиболее ценное значение имеют сельдевые, осетровые, скумбриевые, карповые, камбаловые, лососевые, тресковые рыбы. На семейства их распределяют в зависимости от признаков: скелета, чешуи, количества плавников, формы тела и головы.
- По характеру кожного покрова различают рыбу *с чешуей* (судак, лещ, сазан,

серебристый хек),

без чешуи (налим, угорь, сом, к этой же группе относят

навагу, т.к. она имеет очень мелкую чешую) и с *костными пластинками*

(жучками- рыбы осетровых пород на поверхности.

- По анатомическому строению рыбу делят на три группы:

костным, костно-хрящевым, хрящевым скелетом.

I-ой группе относятся чешуйчатые и бесчешуйчаты рыбы,

ко II-ой -рыба осетровых пород,

к III-ей -угри и миноги.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

1. Образец обучающей карточки

2. Образец карточки-задания:

Заполните предложенную классификацию

Трафарет проверки карточки-задания:

Задание: Оформить карточки по классификации видов рыб

Результат: карточки по классификации видов рыб в распечатанном и электронном виде

Самостоятельная работа № 3-2

Тема: Реферат «Варианты обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Обработка рыбы с костным скелетом

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку и нарезку полуфабрикатов.

От чешуи рыбу очищают вручную или механическими скребками. Если чешуя снимается трудно (линь и др.), тушки погружают на 25-30 с в кипяток. Очищенную рыбу промывают.

У бесчешуйчатых рыб удаление чешуи заменяется зачисткой их поверхности от слизи. После очистки от чешуи у рыбы удаляют плавники (начиная со спинного). Для этого рыбу кладут на бок и прорезают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой стороны. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник легко удаляется. При таком способе исключается укол о плавник, что особенно важно при обработке судака и морского окуня.

Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают остальные плавники (брюшной, грудной). Плавники (все, кроме хвостового) срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой — на расстоянии 1-2 см от основания его средних лучей.

Голову удаляют по контуру жаберных крышек.

У обезглавленных рыб удаляют плечевые кости, надрезая мякоть рыбы, частично оголяют их, а затем отделяют.

Мякоть, удаленную вместе с плечевыми костями, в дальнейшем используют для приготовления бульона.

Потрошат рыбу двумя способами:

I. не разрезая брюшка, а удаляя внутренности вместе с головой;
II. разрезая брюшко от головы до анального отверстия.

Внутренности вынимают осторожно, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус. Внутреннюю полость зачищают от темной пленки, так как она портит товарный вид, а иногда бывает и ядовита (у рыбы маринка).

После потрошения тушки тщательно промывают холодной водой, обсушивают на решетках в течение 20—30 мин.

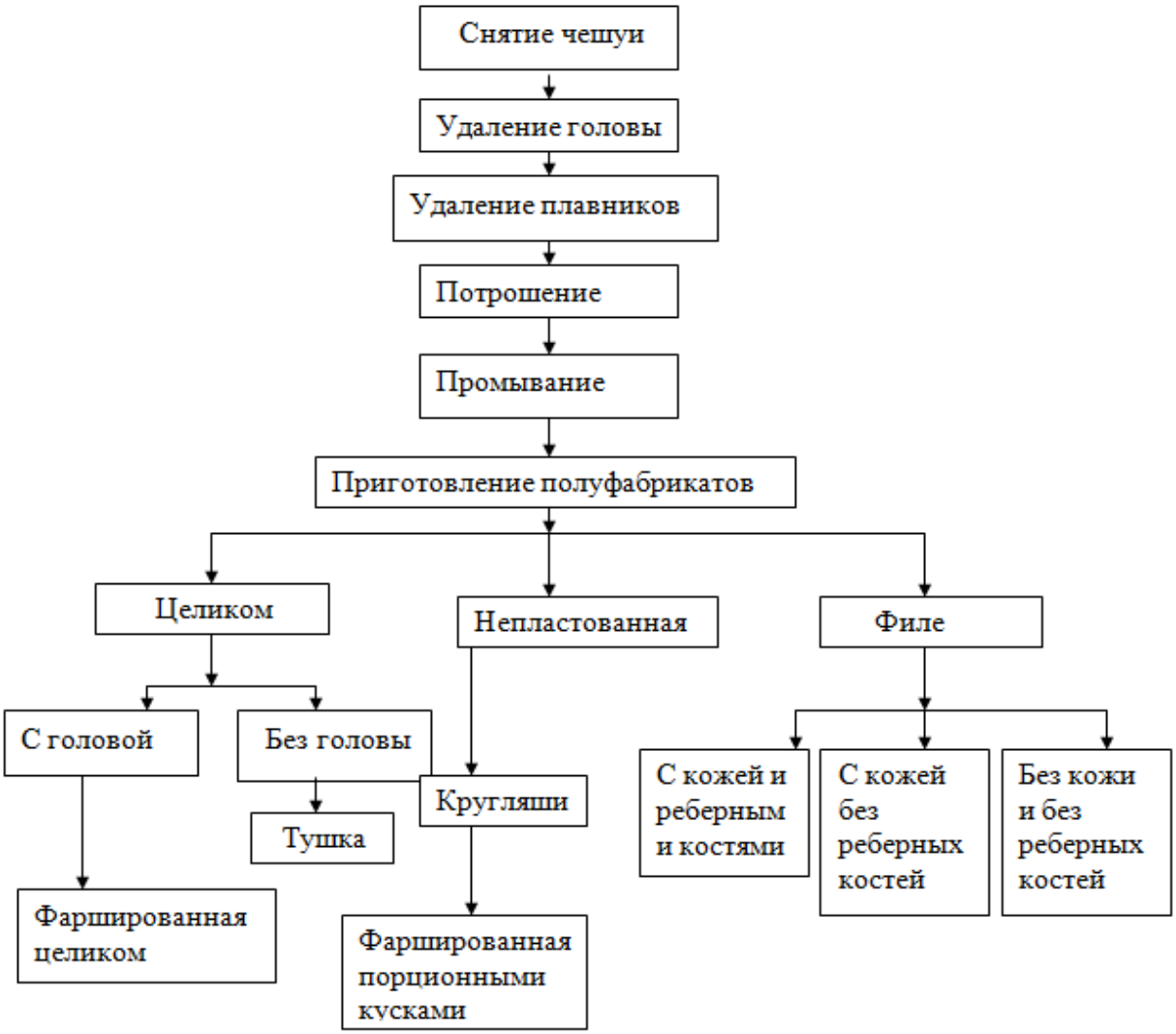
В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу можно разделывать различными способами.

При этом получается:

- рыба целая с головой или без головы;
- не пластованная;
- пластованная на филе с кожей и рёберными костями,
- с кожей без рёберных костей,
- без кожи и рёберных костей (чистое филе).

Кроме того, рыбу подготавливают для фарширования.

Схема разделки рыбы с костным скелетом



Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить реферат «Варианты обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд»

Результат: защита реферата

Самостоятельная работа №3-3

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных блюд

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Обработка бесчешуйчатой рыбы несколько отличается от обработки обычной рыбы. Бесчешуйчатую рыбу следует обрабатывать не полностью оттаявшей, так как с оттаявшей рыбы кожа снимается вместе с мышечной тканью.

Бесчешуйчатая рыба покрыта слизью, у нее плотная и неприятная на вкус кожа, поэтому при обработке ее снимают. Некоторые виды мелкочешуйчатой рыбы обрабатывают, как и бесчешуйчатую.

У налима и угря «чулком» снимают вокруг головы, подцепляют ножом и стягивают до хвоста и отрезают.

При обработке этих рыб пальцы обмакивают в соль, тогда они не скользят в руках.

После снятия кожи процесс

очистки обычный: удаление ***Налим*** плавников, внутренностей, отделение ***Угорь***

головы и промывка.

Сома зачищают ножом от слизи, разрезают брюшко, удаляют внутренности, отрезают голову, плавники, рыбу промывают и нарезают на порционные куски. Если рыба крупная, ее пластуют. Нередко сомы, особенно крупные, слегка пахнут тиной. Избавиться от этого запаха можно следующим образом: некрупную рыбу

(до 5кг) нужно полить лимонным соком и выдержать минут десять-двадцать.

С более крупных рыбин кожу нужно снять «чулком».

Сом

Зубатка. Надрезают кожу по всей длине спинки, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и потрошат. Затем промывают, пластуют, удаляют кости, снимают кожу и нарезают на порционные куски.

Зубатка

Миноги не потрошат. Слизь, которой покрыта рыба, может быть ядовитой, поэтому тушку тщательно натирают поваренной солью и хорошо промывают.

У наваги срезают нижнюю челюсть вместе с частью брюшка и через образовавшееся отверстие удаляют внутренности. Затем вдоль всей спинки надрезают кожу и снимают её. Рыбу промывают и используют для тепловой обработки целиком или нарезают на куски.

У камбалы косым надрезом удаляют внутренности, обрубают плавники, счищают чешую со светлой стороны и удаляют кожу с темной, а затем промывают.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление видеофильмов

Самостоятельная работа № 3-4

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки осетровых пород рыб для приготовления сложных блюд

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Разделка осетровой рыбы

Рыба осетровых пород, за исключением яловых экземпляров (женские экземпляры рыб, из которых добывается икра, называются икряными в отличие от мужских, которые местами у рыбаков называются «яловыми») и стерляди, поступает в ПОП выпотрошенной, кроме того, крупные экземпляры рыб могут поступать и без головы.

Вкус осётра известен каждому, а вкуснее всего яловые осётры средней величины.

Разделка белуги, севрюги и осетрины состоит из следующих операций удаление визиги и ошпаривание.

Если звенья предназначаются для и припускания в целом виде, а также для для нарезки на порционные куски с кожей, то перед ошпариванием с них срезают позвоночныеи рёберные хрящи.

Для нарезки порционных кусков без кожи от сырого звена звено зачищают от хрящей и целым пластом срезают мякоть с кожи, а затем нарезают на куски.

Обработка стерляди производится следующим образом:

- счищают жучки,
- разрезают брюшко,
- потрошат,
- вытягивают визигу,
- удаляют жабры.

Стерлядь можно приготовить в целом виде или нарезанной на порции.

У стерляди, предназначенной для припускания в целом виде, хребтовые жучки срезают после тепловой обработки, а у стерляди, которая будет употреблена на жарение, хребтовые жучки срезают до тепловой обработки.

Для приготовления порционных кусков выпотрошенную стерлядь распластовывают, затем нарезают на поперечные куски.

К семейству осетровых пород относятся:

белуга, калуга, лопатонос, лопатонос большой, лжелопатонос малый,

лжелопатонос сырдарьинский, лопатонос белый, осетр русский,

осетр сибирский, шип, севрюга, стерлядь.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подобрать видеоматериал о методах обработки и подготовки осетровых пород рыб для приготовления сложных блюд
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы по ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление видеофильмов

Самостоятельная работа № 3-5

Тема: Презентация «Способы фаршированиия рыбы»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Выбор рыбы

Можно фаршировать красную рыбу, судака, треску, толстолобика, сазана, белого амура, но лучше всего традиционным способом фаршировать щуку, карпа.

Способы фаршированиия

Рыбу фаршируют в целом виде, порционными кусками-кругляшами, в виде валика. В качестве фарша используют приготовленную массу улучшенного качества или кнельную массу. Для фаршированиия в целом виде лучше использовать охлажденную рыбу, а щуку- живую, т.к. у мороженной рыбы кожа легко разрывается.

Подготовка рыбы

Подготовка рыбы определяется способом фаршированиия. Можно назвать следующие способы:

1. Рыбу потрошат не разрезая брюшка и снимают шкуру «чулком» (традиционный способ);
2. Рыбу потрошат не разрезая брюшка и фарш закладывают в брюшко;
3. Брюшко разрезают, мясо срезают и фаршируют шкуру, затем ее зашивая;
4. Брюшко разрезают, рыбу потрошат и фаршируют брюшко;
5. Рыбу потрошат не разрезая брюшка, нарезают кругляшами, вырезают мясо и фарш закладывают в это пространство;
6. Рыбу надрезают вдоль хребта, со спины вырезают хребет и ребра, потрошат и со спины закладывают фарш.

Кожу со свежих сазана и карпа содрать очень сложно.

Для этого нужны ловкость и достаточная сила в руках. У этих рыбин кожа «приклеена» к мясу. Немного легче кожа отделяется, если рыба была сначала заморожена, а потом оттаяна.

По-одному способу кожу с рыбы надо снять целиком, из мякоти приготовить фарш и наполнить кожу этим фаршем придав ему форму рыбы. По-другому разрезать рыбу на кусочки, вынуть ту же мякоть, которая находится между кожей и хребтом, сделав из нее фарш наполнить им кусочки рыбы. По-третьему способу всю мякоть рыбы использовать для приготовления фарша, из которого сформировать котлетки или тефтельки.

«Секретный» прием легкого отделения рыбьей шкуры: необходимо предварительно отбить кухонным молоточком или ручкой ножа полностью всю рыбу с обеих сторон. Чем лучше её «отбить», тем легче будете ее разделывать.

Для того, чтобы удобней было начать отделять шкуру, нужно сделать продольный разрез, немного отступив от края разрезанного брюшка, огибая аккуратно плавничок и не нарушив шкуру.

Затем, держась за надрезанный край, аккуратно рукой отделить мякоть от шкуры.

После этого рыбу можно фаршировать и зашить брюшко нитками.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления презентаций в пояснительной записке (с.7-9)
- http://easycooking.ru/story/osnovy/razdelka-ryby-dlya-farshirovaniya

Задание: выполнить презентацию по теме «Способы фарширования рыбы»

Результат: представление презентации, отвечающей

предъявляемым требованиям

Самостоятельная работа № 3-6

Тема: Составить технологические схемы приготовления начинок для фарширования рыбы

Цель: закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Рыбный фарш

Общепризнанно - для получения вкусной фаршированной рыбы требуется большое количество лука. Лук тушится на сливочном масле (<u>именно тушится, но не жарится</u>).

Многие повара половину лука прокручивают сырым.

Вместе с рыбной мякотью могут быть перекручены молоки.

Традиционно в рыбный фарш добавляется размоченный батон белого хлеба, чтобы фаршированная рыба была вкуснее, в фарш можно положить предварительно замоченную в охлажденных сливках белую булочку. Вместо батона можно положить манную крупу, тогда рыба не «усохнет». В фарш также можно добавить грецкие орехи (бухарская кухня). В рыбный фарш также могут быть добавлены зелень, чеснок и маслины. Из наиболее экстравагантных добавок можно назвать нарезанные мелкими кубиками и обжаренные цукини и фенхель.

Для того чтобы при нарезании фаршированная рыба лучше сохранила форму, опытные кулинары советуют ввести в фарш 1 пакетик желатина.

Фарш несколько раз пропускаем через мясорубку (не менее трех).

Для того, чтоб фарш был однородным и гладким, его взбивают, как взбивают мясной фарш на котлеты. Взбивать нужно до тех пор, пока масса не станет тяжелой и мокрыми руками можно будет сформировать большую котлету.

Помимо рыбного, для фарширования рыбы используются самые различные фарши, например: гречневая каша, рис, грибы, овощи, орехи, ягоды, фрукты. Ими, как правило, фаршируется брюшко рыбы.

Технологическая схема приготовления блюд составляется на каждое блюдо, кулинарное изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

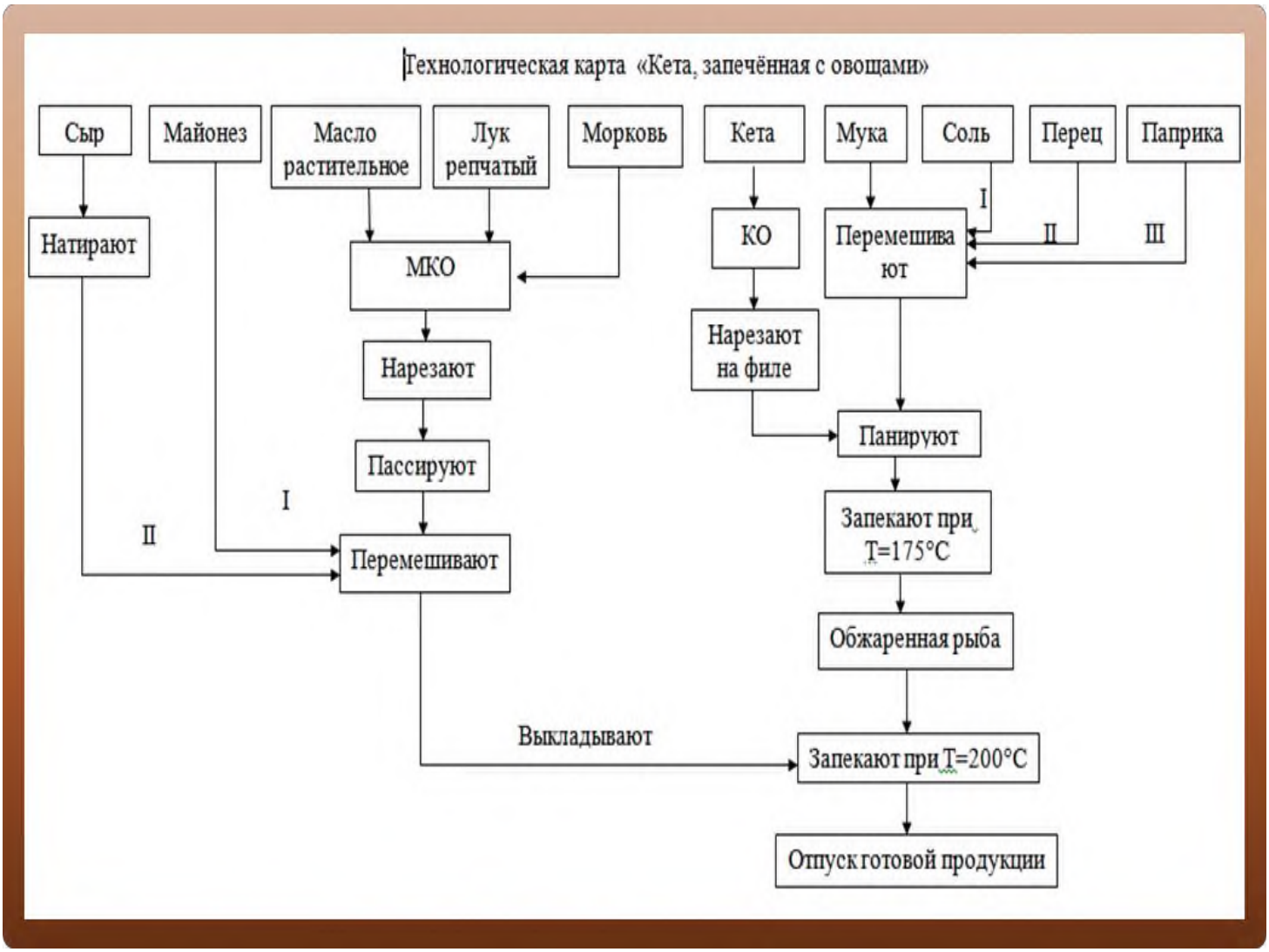
Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда;
- технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки п/ф);
- все параметры технологических процессов (температур-ный режим, время обработки, формы нарезки продуктов
- отпуск и подача готового блюда.

Технологическая схема приготовления блюда оставляет по установленной форме, подписывается директором, заведующим производством и бухгалтером-калькулятором.

Пример выполнения технологической схемы



Технологическая схема приготовления кеты запечённой с сыром

Ответственный за оформление ТС в кафе_____

Зав. производством кафе _____

1. ***Начинка из риса.*** *На 500 г начинки: рисовая крупа 150 г,*

жир 30 г, соль 5 г, вода 300 г.

Технология приготовления: рисовую крупу перебирают, засыпают в кипящую воду, варят на слабом огне 15 мин. Необходимо промыть рис несколько раз сливая воду, используя для этой цели кипяток, но строго следя за тем, чтобы не нарушилось соотношение воды и риса. Перемешивать рис следует только в начале варки в течение 1-2 мин. Через 15 мин рис снимают с огня, несмотря на то что он еще не сварился полностью, и выдерживают, не открывая крышки, еще 15 мин. При этом способе варки рис сохраняет все питательные вещества и рассыпчатость. Его можно использовать для фарша и для других блюд.

В горячий рис добавляют соль, масло сливочное или маргарин. В фарш из риса можно добавить крутые рубленые яйца, обжаренные в жире лук и морковь, зелень. Вместо рисовой крупы можно использовать другие крупы.

2. ***Начинка из пшена и изюма***. *На 300 г начинки: пшено 70 г, вода 300 г, изюм 80 г, сахар-песок 25 г, жир 30 г.*

Технология приготовления: пшено перебирают, промывают в нескольких водах до исчезновения мути и варят в подсоленной воде 6—8 мин; затем воду сливают через частое ситечко, добавляют жир, сахар-песок, промытый изюм, все перемешивают и ставят в духовой шкаф.

3. ***Фарш из грибов***. *На 500 г фарша: грибы свежие 800 г (грибы сухие 200 г), лук репчатый 150г., жир 60 г, мука 20г, соль, перец, зелень по вкусу.*

Технология приготовления: Грибы промыть и очистить, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замачивают 3 ч в холодной воде и отваривают. Сваренные грибы пропускают через мясорубку или мелко рубят и обжаривают с 1 столовой ложкой жира. Из остального жира, лука и муки готовят белый соус, смешивают с ним грибы и добавляют мелко нарубленную зелень, соль и перец.

Для приготовления фарша из грибов с рисом берут половинную норму грибов и добавляют 3 столовые ложки отварного риса. Можно также приготовить фарш из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

4. ***Фарш из моркови***. *На 500 г фарша: морковь 650 г, яйца 2 шт., сахар-песок20 г, масло сливочное 30 г, соль.*

Технология приготовления: Очищенную морковь тщательно промывают, нарезают кубиками или пропускают через мясорубку и тушат в небольшом количестве воды до размягчения (20—30 мин). Затем морковь измельчают и перемешивают с сахаром-песком, солью, маслом сливочным и мелко рубленными крутыми яйцами. Морковь можно сварить и на пару.

Пояснение к работе:

- Повторить лекции по теме
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления технологической схемы

Задание: выполнить представленные технологические схемы фаршей (1-4) для фарширования рыбы

Результат: выполненные схемы

Самостоятельная работа № 3-7

Тема: Информационное сообщение «Определение способов минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Минимизация отходов - это последовательность циклических систем, в которых материалы используются повторно либо перерабатываются в рамках замкнутого процесса.

Стратегии миминизации отходов:

1. Сокращение причин появления отходов
2. Увеличение срока службы продукта
3. Повторное использование продукта
4. Переработка продукта
5. Переработка материалов

Упаковка рыбы и рыбных п/ф. Рыба одно из дорогих продуктов ежедневного потребления, но сохранить рыбу и п/ф из него не просто. Чтобы увеличить срок хранения рыбу замораживают, коптят, солят, а с развитием технологий – добавляют всевозможные добавки и консерванты. Но в наши дни существует способ сохранить рыбу свежей на длительное время, не прибегая к вышеперечисленным ухищрениям.

Увеличение срока годности. При хранении в рыбе происходят биохимические, микробиологические процессы, снижающие качество продуктов, ухудшающие внешний вид, вызывающие пищевые отравления, дисбактериоз, аллергические реакции, нарушение обмена веществ и делающие продукты непригодными для употребления в пищу.

Чтобы увеличить срок годности какого-либо продукта достаточно убить или нейтрализовать м/организмы. Бактерии делятся: аэробные (для жизнедеятельности нужен воздух) и анаэробные (могут без него обходиться). Чтобы убить аэробные бактерии, необходимо хранить продукты в вакууме. Это достигается, используя специальное вакуумное оборудование**,** которое выкачивает из упаковки воздух.

Убить анаэробные бактерии можно, если продукт упаковывать в модифицированной атмосфере (МАР) -газовой среде. Продукт защищён эффективнее, если использовать сначала функцию вакуумирования, а затем – заполнения модифицированной атмосферой. Иногда проводят заполнение

упаковки газовой средой путем замещения воздуха. Но процесс не даёт таких результатов, как в I случае, т.к. замещая, все равно остаётся доля воздуха, за счёт которой живут и развиваются аэробные бактерии.

Упаковывание мяса в модифицированную атмосферу происходит с повышенным содержанием кислорода, который окрашивает поверхность куска в ярко-красный цвет. Такой вид продукта ассоциируется у покупателя со свежестью и высоким качеством рыбы. Срок хранения рыбы в такой среде значительно ниже, чем просто при вакуумировании. Вакуумная упаковка увеличивает срок реализации продукта без добавления консервантов в 2 раза, а упаковывание в модифицированной атмосфере (MAP) – в 2-10 раз (зависит от типа продукта и состава газовой смеси). MAP подбирается для каждого продукта индивидуально.

Сроки хранения при температуре 0° для рыбы 45дней. Материал с самыми низкими барьерными свойствами обеспечит срок годности рыбы до 5 дней. До 15–20 дней будет храниться качественная рыба в упаковке из высокобарьерных пленок (EVOH), с модифицированной атмосферой.

Упакованную рыбу ***удобно хранить***: лоток занимает мало место в холодильнике, в нем удобно размораживать продукцию, упаковка герметична и не пропускает посторонние запахи.

Вакуумная упаковка– *это* ***герметичная потребительская тара***, из которой выкачан воздух, результатом этого процесса стало падение давления внутри упаковки ниже атмосферного, используют специальные упаковочные материалы, которые газонепроницаемы, сохраняют продукт от потери влаги и аромата.

Вакуумная Skin-упаковка-(вторая кожа), применяется для упаковки нарезанных гастрономических изделий, но может использоваться для упаковки вторых блюд, а для кетеринга удобно упаковывать гастроёмкости по системе пленка-лоток-пленка. ***Skin-пленка,*** размягчаясь, ложится на продукт, принимает его форму, складок ***skin-упаковка*** не имеет, создается иллюзия отсутствия упаковки, но, продукт надежно защищен и сроки его хранения остаются такими же, как и при упаковке на вакуумных машинах камерного типа.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить информационное сообщение «Определение способов минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд»
Результат: представление информационного сообщения

Самостоятельная работа № 3-8

Тема: Подготовить доклад «Приготовление п/ф из рыбы предприятиями нашего региона»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Рыбное филе - это п/ф, полученный замораживанием мышечной ткани рыбы, освобождённой от несъедобных частей. Вырабатывают его из свежей рыбы различных семейсв. Освобождённую от чешуи рыбу потрошат, тщательно промывают и филетируют, т.е. срезают боковую мускулатуру, отделяя её от позвоночника, крупных рёберных костей и костных оснований плавников.

Филе из тресковых рыб, палтуса, леща может быть с реберными костями; из сома и минтая выпускаются только без шкуры.

Полученное филе промывают, после чего выдерживают около 2 мин. в 10%-м растворе поваренной соли. Закреплённое филе порционируют и укладывают ровными плотными рядами в металлические формы или картонные коробки и замораживают в скороморозильных аппаратах до температуры в толще брикета не выше -18°С.

Ассортимент п/ф промышленного производства

П/ф формованные из горбуши замороженные

П/ф формованные из трески замороженные

П/ф формованные из ставриды замороженные

П/ф формованные из минтая замороженные

П/ф формованные из путассу замороженные

П/ф формованные из хека замороженные

П/ф формованные из наваги замороженные

П/ф формованные из судака замороженные

П/ф формованные из скумбрии замороженные

Филе трески мороженное на коже

Филе минтая мороженное на коже

Филе путассу мороженное на коже

Филе хека мороженное на коже

Филе судака мороженное на коже

Филе горбуши мороженное без кожи

Филе минтая мороженное без кожи

Филе ледяной рыбы мороженное без кожи

Филе судака мороженное без кожи

Филе скумбрии мороженное без кожи

Биточки из кальмаров и рыбы п/ф

Котлеты из кальмаров и рыбы п/ф

Филе горбуши охлажденное

Филе трески охлажденное

Филе ставриды охлажденное

Филе минтая охлажденное

Филе путассу охлажденное

Филе хека охлажденное

Филе наваги охлажденное

Филе ледяной рыбы охлажденное

Филе судака охлажденное

Кальмар тушка замороженная

Филе кальмара замороженное

Филе каракатицы замороженное

Осьминоги замороженные

Мясо креветки (криля) замороженное

Мясо креветки (криля) в/м

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом http://freepapers.ru/33/tehnologiya-obshhestvennogo-pitaniya/283264.1835590.list3.htm

Задание: Подготовить доклад «Приготовление п/ф из рыбы предприятиями нашего региона»

Результат: представление доклада

Самостоятельная работа №3-9

Тема: Презентация на тему «Разнообразие мира двустворчатых и головоногих моллюсков»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Моллюски объединяют различные виды мягкотелых, которые имеют одну (рапаны, куто) или две ракушки (мидии, гребешки, устрицы, улитки) или не имеют их вообще (кальмары, осьминоги, каракатицы).

Моллюски - крупный по числу видов (130 тыс.) тип животных. Обитают они преимущественно в морях (мидии, устрицы, кальмары, осьминоги), пресных водоемах (беззубки, прудовики, живородки), реже - во влажной наземной среде (виноградная улитка, слизни). Размеры тела взрослых моллюсков разных видов значительно различаются - от нескольких миллиметров до 20 м.

Большинство из них - малоподвижные животные, некоторые ведут прикрепленный образ жизни (мидии, устрицы), и только головоногие моллюски способны быстро передвигаться реактивным способом.

Куто

Рапаны *–разновидность моллюсков, таких же съедобных, как и мидии.*

Рапаны

Куто*-двустворчатые моллюски, имеют отличительную*

особенность- живут в вертикальном положении в песке, могут прорыть туннель до 1 метра глубины, в ктором прячутся в случае опасности. Раковина сильно удлиненная, зияющая спереди и сзади, макушка сдвинута к переду, передний край закругленный. Форма тела куто напоминает формой опасную бритву, отсюда название моллюска.

Морской чертенок

Морской чертенок *многие называют этих моллюсков* ногтями русалок. Правильно приготовленный моллюск напоминает кальмары.

Венерка. Небольшие белые раковины с серовато-желтым узором россыпью

Венерка

лежат в песке на мелководье. Несмотря на миниатюрные размеры, она славится тонким вкусом. Едят ее в сыром виде и вареной (напоминает артишок).

Сердцевидка. Толстенькие, надутые изнутри, ракушки с зазубренными краями похожи на сердечко Мясо сердце видки, съедобно и вкусно, но т.к. они обитают в основном на песчаном дне, перед приготовлением их надо хорошо промыть проточной холодной водой.

Сердцевидка Береговичок, он же литорина, он же - береговая улитка, в конической витой раковине мала и неприметна, но как же вкусна! Чтобы достать её оттуда, понадобится специальная шпилька или шпажка.

Донкас

Осьминог

Береговичок

Донкас. *Перламутровые створки полностью раскрытой раковины похожи на крылья бабочки.*

В прибрежном песке этих моллюсков видимо-невидимо, очень вкусные.

Обыкновенный *осьминог* известный представитель отряда головоногих моллюсков, включает 180 различных видов, всех их объединяют внешний вид, строение тела, особенности обитания. Встречаются в тропических и в холодных морях. Больших осьминогов называют спрутами.

Каракатица

Каракатицы образуют отряд в классе головоногих, куда относятся осьминоги и кальмары. В отряд включаются десятирукие головоногие, имеющие закрытые глаза, втяжные щупальца, обитающие в прибрежных водах тропических морей.

Кальмары относятся к десятиногим головоногим моллюскам. Их готовили в Древнем Риме, Греции и дали моллюску имя «крылатая рыба» за то, что он отлично плавает, используя свои щупальца. Его относят к самым быстроходным обитателям морей.

Кальмар

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления презентаций в пояснительной записке (с.7-9)
- Источник: http://www.zoodrug.ru/s/Osminog.html

Задание: Подготовить презентацию на тему «Разнообразие мира двустворчатых и головоногих моллюсков»

Результат: представление презентации

Самостоятельная работа № 3-10

Тема: Подготовить сообщение «Подготовка омаров, лангустов, крабов, раков для приготовления сложных блюд»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Крабы — самые крупные морские раки. Для приготовления блюд используют приготовленные и разделанные крабы, отварные неразделанные и живые, которые нужно сварить и разделать.

Живых крабов закладывают в посуду с кипящей подсоленной водой, доводят вновь до кипения. Когда крабы опустятся и изменят свой цвет на оранжево-красный, уменьшают нагрев и продолжают варить еще 16-18 мин (для крабов массой 900-1000 г). После варки вынимают из воды и охлаждают до 2 часов.

Охлажденных крабов укладывают на спинку, отделяют клешни и ножки, раскалывают и вынимают из них мясо, удаляют мембраны и хрящи. Брюшную часть приподнимают и отделяют от панциря, удаляют губчатые жабры и осторожно при помощи иглы отделяют белое мясо.

Чтобы удалить желудочную часть, нажимают на ротовую часть панциря, пока она ни треснет. Находящуюся внутри панциря хрящевидную мембрану так же удаляют, затем вынимают коричневое мясо.

Омары и лангусты - крупные морские раки массой 5-10 кг, могут поступать свежезамороженными, варено-морожеными, консервированными.

Наибольшей пищевой ценностью обладают омары и лангусты, поступающие в живом виде, которых варят без предварительной подготовки, закладывая в кипящую подсоленную воду.

Замороженных ракообразных предварительно оттаивают на воздухе или в воде от 1 до 3 ч.

Вареных омаров разделывают, разрезая вдоль пополам удаляют возле головы глянцевидный желудок и кишку, идущую от головы до хвоста.

Можно извлечь икру и зеленоватую печенку (возле головы). Отделяют клешни и ножки, раскалывают щипцами, извлекают мясо при помощи специальной иглы или деревянной палочки, а из хвостовой части все мясо целиком, его нарезают дольками.

Омаров и лангустов используют в отварном или жареном виде для вторых горячих блюд, для холодных блюд и горячих закусок. Панцири ракообразных идут для ароматизации супов.

Речные раки на ПОП поступают в живом виде. Их промывают и закладывают в кипящую воду с солью и специями для варки (10-12 мин).

Отварных раков используют как закуску в натуральном виде. Съедобной частью у раков является раковая шейка. Поэтому для приготовления салатов, холодных и горячих блюд раков очищают от панциря. Отварными раками и раковыми шейками украшают рыбные блюда.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить сообщение «Подготовка омаров, лангустов, крабов, раков для приготовления сложных блюд»

Результат: представление сообщения

Самостоятельная работа № 3-11

Тема: Подготовить видеоматериалы по подготовке иглокожих, морских водорослей для приготовления сложных блюд

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Иглокожие **-** к ним относятся промысловые виды: трепанг, кукумария, морские ежи.

Трепанги- иглокожие моллюски. За внешнее сходство с огурцом их называют "морскими огурцами", по вкусу мясо на-поминает хрящи осетровых рыб. Тело трепанга покрыто наростами (шипами, щупальцами), образовано мускульной оболочкой, внутри которой-все жизненные органы. Освобожденное от внутренностей тело трепанга- ценный пищевой продукт.

Сушеный трепанг содержит влаги не более 30%. Сушеные трепанги покрыты угольным порошком, который используют в процессе сушки. Их промывают теплой водой, чтобы отмыть порошок, пока она не станет прозрачной, затем трепанги заливают холодной водой, оставляют для набухания на сутки при Т 18-20°С, в течение которых 2–3 раза меняют воду. В процессе набухания масса трепангов увеличивается в 5 раз. Затем трепангов разрезают вдоль брюшка, удаляют остатки внутренностей. Зачищенных трепангов промывают, варят 2–3 ч, пока их мясо не станет мягким, затем используют для приготовления блюд.

Варено-мороженых трепангов размораживают в воде при Т=15°С. Размораживание закончено, когда Т трепангов равна 1◦С. Размороженных трепангов разрезают вдоль брюшка, зачищают от внутренностей, песка и промывают. Перед использованием ошпаривают в течение 1-2 мин.

Кукумария (голотурия) обладает мягким телом.

В пищу используют толстые покровы кукумарии, т.е. соединительную, а не мышечную ткань, поэтому "мясо" кукумарии требует специальной длительной обработки. При температуре окружающего воздуха около 20°С кукумария после вылова сохраняет жизненные функции

довольно долго - около 17ч.

Пойманную кукумарию разрезают, очищают от внутренностей, промывают и варят.

Плотные мускулистые стенки (толщиной более 5 мм) тела кукумарии японской являются сырьем для приготовления пресно-сушеной, варено-соленой продукции, консервов и кормовой муки.

Из щупалец кукумарии вырабатывают сухой студнеобразователь пищевого назначения.

Морской еж. Уни - японский морской еж, представляет собой круглое колючее морское животное темного цвета. Используют икру морских ежей – доргой деликатес на Мировом рынке, особенно в странах, славящихся традициями изысканной кухни из морепродуктов (Японии, Франции), является традиционным компонентом

суши. Икра морских ежей обладает необычным специфическим вкусом: напоминает яичный желток с йодистым привкусом. *В пищу употребляется только икра морских ежей.*

Используют морских ежей с твердыми иглами и плотно закрытым ртом (он расположен в нижней части тела). Подрезать мягкую ткань вокруг рта и поднять верхнюю часть панциря либо снять ее как скорлупу вареного яйца. Удалить рот и несъедобные внутренности, сохранив для соусов жирный сок. Вынуть ложкой ярко-оранжевую икру.

Водоросли. Морская капуста (ламинария) - единственный тип водорослей, непосредственно употребляемых в пищу. Промышленность выпускает сушеную и замороженную морскую капусту.

Морскую капусту сушеную очищают от механических примесей и замачивают в 8-ном количестве воды в течение 10-12 ч, промывают до полного удаления песка, варят, меняя воду, в течение 2 ч. Размягченную капусту хранят в отваре до 24 ч, после чего отвар сливают, промывают, заливают холодной водой и хранят в холодильном шкафу.

Мороженую капусту размораживают в холодной воде и промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят 15-20 мин. Отвар сливают, капусту заливают теплой водой (40-50°С), доводят до кипения и варят 15-20 мин, отвар сливают. Процесс повторяют еще раз. *Трехкратная варка способствует удалению*

излишнего количества йода, улучшению вкуса, запаха и цвета капусты. Чтобы определить готовность капусты, надо кусочек ее сдавить пальцами, и, если он легко деформируется, капуста готова.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Отсмотреть видеофильмы **http://medusy.ru/bluda2/index.shtm**

Задание:

- Подобрать видеоматериал о методах подготовки иглокожих, морских водорослей для приготовления сложных блюд
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы по ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление видеофильмов на дискетках

Самостоятельная работа № 3-12

Тема: Работа с материалом интернета: оформить ТС нетрадиционных способов обработки морепродуктов

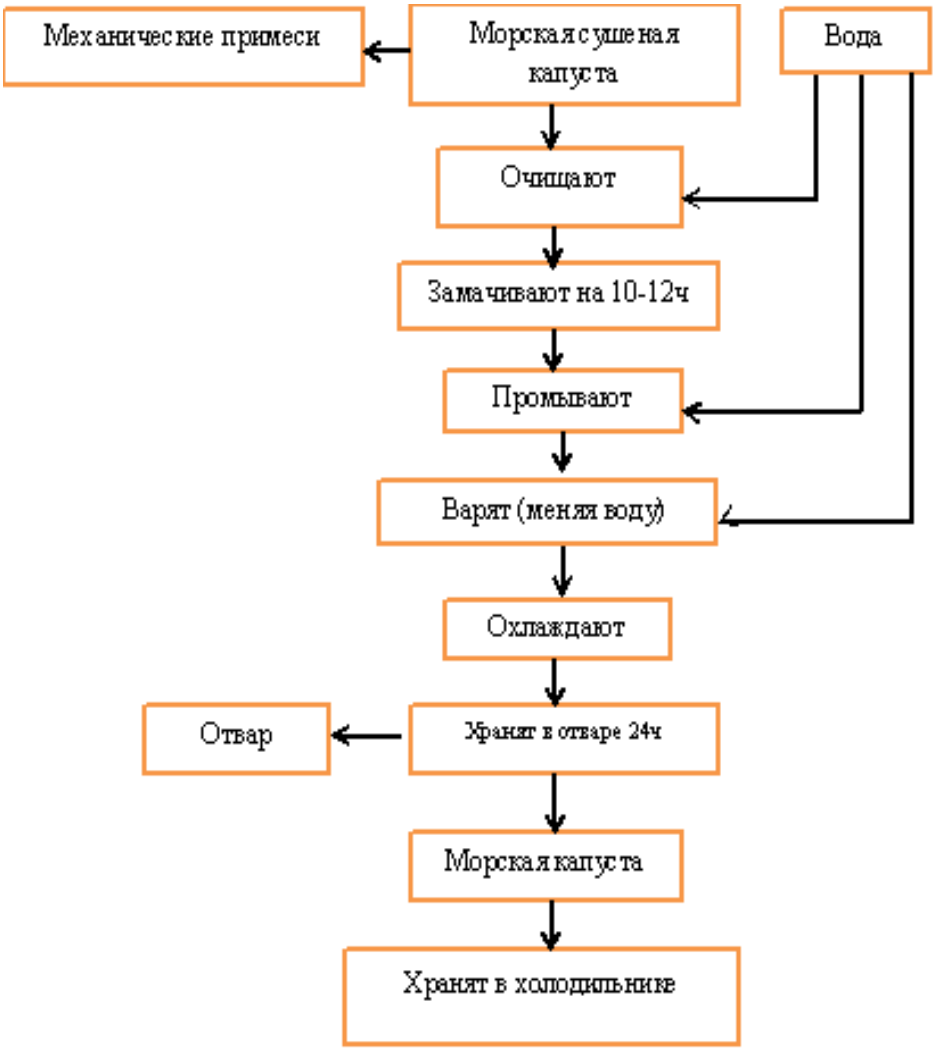
Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Технологическая схема приготовления блюд составляется на каждое блюдо, кулинарное изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Пример выполнения технологической схемы

Технологическая схема обработки морской капусты



Ответственный за оформление ТС в кафе_____

Зав. производством кафе _____

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

<u>В технологической схеме приводятся</u>:

- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда;

- технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов);
- все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.)
- отпуск и подача готового блюда.

Технологическая схема приготовления блюда оставляет по установленной форме, подписывается директором, заведующим производством и бухгалтером-калькулятором.

Пояснение к работе:

- Повторить лекции по теме
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления технологической схемы

Задание: выполнить технологические схемы обработки морепродуктов для приготовления сложных блюд

Результат: сдача в электронном и распечатанном виде технологических схем, отвечающих предъявляемым требованиям

ССР№4

Самостоятельная работа № 4-1

Тема: Составление таблицы «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы»

Цель: закрепить и расширить знания по теме

Теоретическая часть

Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят

Показатели безопасности, предусмотренные в проекте стандарта (микробиологические, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов), регламентированы действующими *«Гигиеническими требованиями к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»* СанПиН 2.3.2. 1078-01, введёнными в действие с 1 сентября 2002 г.

Требования к клеймению и товароведческой маркировке баранины, ягнятины и козлятины приведены в соответствие с инструкциями по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке мяса, утверждёнными в установленном порядке.

В проекте стандарта предусмотрено деление овец и коз для убоя в зависимости от возраста на:

- овец старше 1 года;
- молодняк овец в возрасте от 4 до 12 мес.;
- ягнят-молочников в возрасте от 14 дней до 4 мес.;
- коз независимо от возраста.

Овец, коз в зависимости от упитанности делят на I и II категории.

Молодняк овец в зависимости от живой массы подразделяют на два весовых класса, а по упитанности на I и II категории. *Молочных ягнят по упитанности не разделяют на категории и классы.* Баранину от овец старше 1 года и козлятину по упитанности делят на I и II категорию. Баранину от молодняка овец от 4 до 12 мес. в зависимости от массы туш делят на I и II классы, а по упитанности на I и II категорию.

В зависимости от массы различают 4 класса: экстра, I, II и III.

Характеристика туш

I категория: мышцы развиты хорошо, остистые отростки в области спины и холки слегка выступают. На тушах курдючных и жирнохвостых овец холка выступает. Подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на пояснице и спине. На спине допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира.

II категория: Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спины и холки выступают. На пояснице имеются незначительные жировые отложения. На тушах курдючных овец в курдюке и жирнохвостых овец на хвосте имеются малые жировые отложения

У ягнятины различают мясо *молочных, откормленных ягнят, мясо молодого барашка и молодой овцы*. Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 мес.) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 мес).

Мясо молодого барашка (до 2 лет) темно-красное, мясо молодой овцы (до 2 лет) тоже темно-красное, с грубыми прожилками. Хорошо выдержанное мясо ягнёнка имеет ярко-розовый цвет. Оно должно быть пронизано тончайшими жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой плёнкой.

Маркировка продукции осуществляется нанесением ветеринарного клейма (оно овальной формы), товароведческим клеймом и штампом. *Круглое клеймо* наносится на баранину I категории, квадратное – II категории. Для различия класса ставятся штампы: экстра – «Э», первый –«1», второй- «2», третий – «3».

По возрасту ягнятину маркируют круглым клеймом с обозначением внутри буквы «Я», баранину от молодняка овец - штампом буквы «М».

Пояснение к работе:

- Изучить регламентированные действующие *«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»* СанПиН 2.3.2. 1078-01
- Повторить лекцию по теме
- Самостоятельно изучить требования к качеству молочных поросят и поросячьей головы

Задание: заполнить таблицу 1 «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы»

Таблица 1- Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы

Упитанность **Внешний вид**

Мясо молочных ягнят

Мясо откормленных ягнят

Мясо молодого барашка

Мясо молодой овцы

По массе

Классы Экстра I II III

Результат: заполненная таблица, отвечающая предъявленным требованиям

Самостоятельная работа № 4-2

Тема: Презентация «Ассортимент п/ф из мяса для сложных блюд»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Ассортимент полуфабрикатов из говядины, телятины

Вырезка мраморная

говядина

Стейк из толстого края

Стейк из филейной части в

маринаде с оливко-вым маслом, горчицей

<u>Вырезка (молодой бычок</u>)

Грудинка молодой бычок

Стейк-баттерфляй
(тонкий край бычка)

Стейк на косточке

Фаршированная

телятина

Говядина, фаршированная
гусиной печенкой

Карпаччо из сырого филе

Бефстроганов

Гуляш из говядины

Шейка в маринаде Авиньон

Отбивная из мяса молодых бычков

Бифштекс из части окорока

Ассортимент полуфабрикатов из баранины

Молочный ягнёнок, запечённый в сальнике

Голяшка баранина

Корейка баранья на косточке

Котлета натуральная баранина

Лопаточная часть баранья без кости

тушения

Медальон из баранины

Рибс бараний

Ребра из баранины для

Кабанятина шпигованная

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления презентаций в пояснительной записке
- Опираясь на требования к оформлению презентации, лекционные материалы, дополнить ассортимент п/ф из говядины, телятины, баранины, свинины крупным, порционным куском, рубленой массой

Задание: выполнить презентацию по теме ««Ассортимент п/ф из мяса для сложных блюд»

Результат: представление презентации, отвечающей предъявляемым требованиям

Самостоятельная работа № 4-3

Тема: Выполнить классификацию характеристики и пищевой ценности мяса

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Мясо и мясные продукты - ценные пищевые продукты, которые являются одним из основных поставщиков организму человека полноценных белков, необходимых для построения тканей, органов и обеспечения физиологических процессов.

Пищевая ценность мяса зависит от количественного соотношения влаги, белка, жира, содержания незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов группы В, микро- и макроэлементов, органолепти-ческих показателей мяса.

Классификация:

Мясо крупного рогатого скота (говядина)

По полу: мясо коров, волов (кастрированных быков), быков (некастриро-ванных).

По возрасту: взрослый (старше 3 лет), коров-перволеток, молодняка (от 3 мес.- 3 лет), телятину (от 2 недель до 3 мес.)

Мясо мелкого рогатого скота (баранина и козлятина)

По полу и возрасту в торговле не различают, выше ценится мясо до 1 года (ягнят).

Мясо свиней (свинина)

По полу разделяют на мясо хряков (некастрированных самцов), боровов (кастрированных самцов) и свиноматок;

По возрасту с учетом убойной массы туши – на свинину, мясо подсвинок и мясо поросят.

По термическому состоянию (температура в толще мышц у костей) мясо подразделяют *на парное, остывшее, охлажденное, переохлажденное, замороженное, размороженное.*

Парное мясо получают сразу после убоя и П.О. скота, Т в толще мышц не ниже 34°С.

Остывшее мясо имеет температуру в толще мышц не выше 12°С. Это мясо охлаждают, переохлаждают или замораживают, т. к. оно не стойко в хранении.

Переохлажденное (подмороженное) мясо имеет температуру -2 до -3°С.

Замороженное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8°С, используется для длительного хранения.

Размороженное мясо- подвергают размораживанию в специальных камерах до температуры не ниже -1°С. При правильном размораживании по качеству мясо близко к охлажденному.

Оттаявшее мясо отличается от размороженного тем, что его размораживание происходило в естественных условиях без регулирования температурного режима.

Мясо убойных животных.

Мясо – это туша убойного животного, с которого снята шкура, отделена голова, нижние части конечностей и внутренние органы.

Состав мяса:

- Кровь
- Соединительная ткань
- Жировая ткань
- Хрящевая ткань
- Мышечная ткань
- Костная ткань

Пищевая ценность мяса характеризуется колличеством и состоянием белков, жиров, минеральных веществ, кроме того, пищевую ценность обусловливает энергетический уровень и органолептические свойства мяса.

Химический состав мяса.

- Минеральные вещества
- Витамины
- Вода 70 – 75 %
- Белки 18 – 22 %
- Жиры 2 – 3 %
- Ферменты

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Изучить представленные карточки

Задание:

1. Выполнить классификацию мяса (заполнить схему)
2. По аналогу выполнить классификацию мяса свинины и баранины

Результат: представить классификацию мяса говядины, свинины, баранины

Самостоятельная работа № 4-4

Тема: Выполнить карточки с сортовой разделкой мясных туш. Работа с материалом интернета (оформление карточек)

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Разрубка и обвалка туш говядины.

Качество мяса, полученное от разных частей туши, неодинаково. Отрубы мяса отличаются друг от друга питательной ценностью, кулинарным достоинством и назначением, соотношением мышц, жира и костей.

В связи с этим туши разрубают на отдельные сортовые отрубы. К более высоким сортам относят мясо, содержащее нежную мышечную ткань.

Мякоть зачищают и сортируют в зависимости от дальнейшего кулинарного использования.

Обработка говядины

Мясо крупного рогатого скота (говядина) делят на 3 сорта: 1-й, 2-й и 3-й.

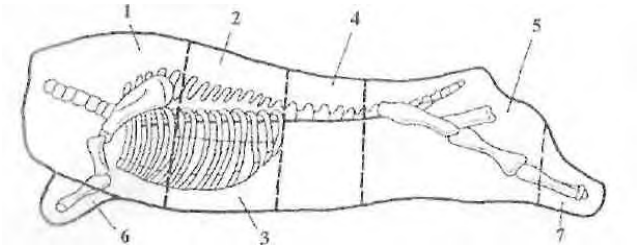
Для жарения выбирают наиболее нежные части мяса 1-го сорта.

Мясо 2-го сорта употребляют для варки, тушения.

Из наиболее грубых частей мяса 3-го сорта готовят супы и рубку (фарш).

Телячья туша при кулинарном разрубе делится по наименованию на 5 частей, а по количеству - на 11 частей: две корейки, две грудинки, четыре части мякоти задних ног, две части мякоти передних ног, шея.

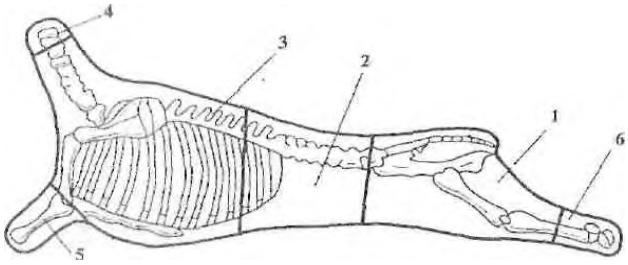
Схема разделки свиной туши



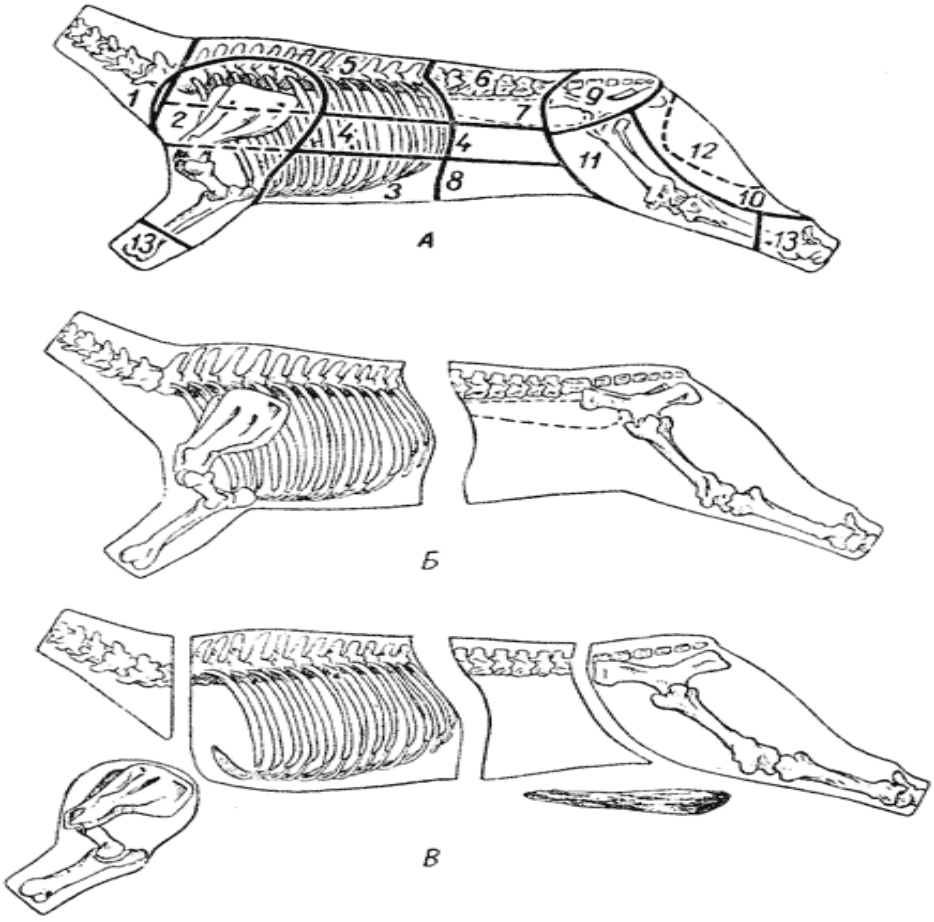
1 -лопаточный отруб; **2**- спинной отруб (корейка); **3** -грудинка;

4- поясничный отруб с пашиной; **5**- окорок; **6**-предплечье (рулька);

Схема разделки бараньей и козьей туши



1-тазобедренный отруб; **2**-поясничный отруб (с пашиной); **3**- спинно-лопаточный отруб (включая грудинку и шею); **4**-зарез; **5** -предлечье; **6** -голяшка.



Деление говядины по кулинарному назначению

А - схема расположения частей мякоти, получаемой при

разрубе и обвалке туши говядины:

1-шея, **2**-лопатка, **3**-грудинка, **4**-покромка, **5**-толстый край, **6**-тонкий край, **7**-вырезка, **8**-пашина, **9**-верхняя часть задней ноги, **10**-наружная часть задней ноги, **11**-боковая часть задней ноги, **12**-внутренняя часть задней ноги, **13**-голяшка;

Б и **В** - схемы разруба туши говядины

Туша говядины при кулинарном разрубе делится на 13 частей (рис. А), по количеству на 29 частей: при разделке получается шея, две лопатки, две грудинки, два толстых края, два тонких края, две пашины, две вырезки, четыре покромки, четыре голяшки и восемь частей мякоти задних ног. Учитывая, что мякоть лопатки можно разделить на 2 части - плечевую и заплечную, туша говядины состоит из 31 части.

Пояснение к работе:

- Повторить лекции по теме
- Изучить представленные схемы разруба
- Найти и обработать материал из интернета

Задание:

1. Рассмотреть представленный образец карточки
2. Разработать собственные варианты обучающих карточек и карточек-заданий разруба свинины, баранины, поросенка.

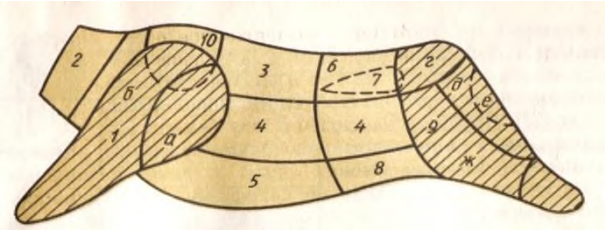
1.Образец карточки-задания:

Перечислите части разруба поросенка и их кулинарное назначение

Трафарет проверки карточки-задания:

2. Образец обучающей карточки

Кулинарный раздел и п/ф туши говядины



Задняя четвертина

Передняя четвертина

Отруба

Полуфабрикаты

Шея

Лопатка

Спинно-грудной

1а- плечевая часть

2б- заплечная часть

10- подлопаточная

3- толстый край

4 –покромка

5- грудинка

Поясничный

Тазобедренный

6-тонкий край

7-вырезка

8-пашина

9-тазовая часть:

г- верхняя

д-наружняя

е-внутренняя

ж- боковая

Результат: сдать в электронном и распечатанном виде карточки-задания и обучающие карточки, отвечающие предъявленным требованиям.

Самостоятельная работа № 4-5

Тема: Презентация «Шпигование мяса»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Шпигование – это кулинарный термин, который подразумевает процесс внедрения инородного жира в мясную основу. Чаще всего в качестве жира используется свиное сало или иные инородные части (коренья: моркови, лука, чеснока, петрушки, сельдерея, яблок, очищенных от косточек, сливы). Постное мясо шпигуют шпиком для повышения жирности, сочности и улучшения вкусовых и ароматических качеств. Жирное мясо - для улучшения вкуса, которыми шпигуют либо бедное жиром, либо совершенно лишенное жира мясо.

Это можно сделать довольно легко, применяя шпигование - процесс, который дает возможность использовать все достоинства менее дорогих, постных отрубов, таких, как рулька. Длинная игла мягко проникает в мясо, затем впрыскивается любая начинка – от кусочков жира до специй и трав.

Шпигование рекомендуется проводить не только перед температурной обработкой продукта, но и прежде чем мариновать мясо, если такой этап предусмотрен рецептурой. Шпигуют в основном красное мясо лесной дичи — лосятину, зайчатину, оленину, кабанину, изюбрину – что делает готовое блюдо гораздо мягче и сочнее.

Три способа «поливки» постного мяса изнутри

Процесс шпигования заключается в протаскивании полосок свежего свиного сала через сырое мясо при помощи ножа или одного из специальных приспособлений, показанных на этом развороте. Во время тушения сало постепенно расплавляется, пропитывая мясо жиром изнутри.

1 - Нарезание полосок сала

Срезать кожу с куска свиного сала, нарезать его полосками толщиной и шириной по 5 мм. Сало

предварительно охладить в холодильнике, чтобы оно стало более жесткое.

Шпигование большого куска мяса

1.
    1. ***<u>Глубокое шпигование:</u>*** проткнуть шпигователем насквозь вдоль волокон и просунуть стержень подальше вперед. Вложить полоску сала, в канавку шпиговато. Вытягивать шпигователь назад до тех пор, пока полоска не заполнит отверстие, проделанное его острием. Повторять через равномерные интервалы. Обрезать концы полосок на расстоянии 2,5 см от мяса.

Шпигование поверхностного слоя

1.
    2. ***<u>«Вышивание» салом:</u>*** используя иглу для шпигования с шарнирным фиксатором, закрыть зубчатый зажим ушка так, чтобы крепко защемить конец полоски сала. Проткнуть острием иглы поверхность мяса. Протащить полоску сала сквозь мясо на длину одного стежка. Открыть зажим и отрезать излишек сала, оставляя короткую часть полоски в мясе. Зарядить снова иглу и делать один стежок за один прием - четкими рядами.

Шпигование маленького куска

<u>3.Вставка ароматизированных полосок сала</u>

Кончиком небольшого острого

ножа проколоть середину каждого куска мяса (в этом примере - говяжья рулька).

Пальцами протолкнуть короткую полоску сала в отверстие. Полоски

сала предварительно обвалять в смеси из нарезанной свежей петрушки и чеснока.

После шпигования в каждом куске говядины должна быть собственная порция ароматного сала.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления презентаций в пояснительной записке (с.7-9)

Задание:

- выполнить презентацию по теме «Шпигование мяса»,
- включить в презентацию технологию приготовления блюд «Говядина нашпигованная запеченная в духовке куском», «Говядина по- аргентински - мечадо (нашпигованное мясо)»
- http://www.rezepty-mira.ru/argentinskaya-kuxnya/330-kak-shpigovat-myaso.html

Результат: представление презентации, отвечающей предъявляемым требованиям

Самостоятельная работа № 4-6

Тема: Выполнить классификацию пряностей и приправ

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Выделяются четыре группы веществ, предназначенных для сдабривания пищи: ***специи, пряности, ароматизаторы и*** (дробленые, измельченные) или ***целые части*** пряно-ароматических растений, которые добавляются в пищу в небольших количествах для улучшения вкусовых и ароматических свойств.

Специфический вкус и аромат пряностей обусловлен эфирными маслами, гликозидами, алкалоидами, входящими в их состав. Улучшая вкусовые и ароматические свойства пищи, пряности активизируют выделение пищеварительных соков, способствуют лучшему усвоению пищи в организме, обладают бактерицидными свойствами.

В зависимости от области распространения пряности подразделяют на ***классические*** (экзотические), широко используемые всеми народами, и ***местные*** (национальные).

Пряности могут быть ***натуральными*** и ***искусственными*** (синтетическими) (ванилин, порошкообразные заменители корицы, гвоздики, шафрана).

В зависимости от того, какой частью растения являются пряности, их делят на:

- ***семена*** — горчица, мускатный орех, укроп и др.;
- ***плоды*** — перец (черный, белый, душистый, красный), ваниль, тмин, кориандр, кардамон, бадьян и др.;
- ***цветы и их части*** — гвоздика, шафран и др.;
- ***листья*** — лавровый лист, розмарин;
- ***кора*** — корица, кассия (китайская корица), циннамон (пряная корица) и др.;
- ***корни*** — имбирь, куркума, галгант (калган).

Пряности выпускают отдельно по видам или в виде смесей (классических и местных, иногда с добавлением искусственных ароматизаторов), например,

"Хмели-сунели", пряные смеси "Карри", пряные смеси для плова, ухи, шашлыка, для овощных блюд и др.

Приправы добавляются в пищу в значительно больших количествах, чем пряности, и существенно изменяют ее вкус. К приправам относят поваренную соль, пищевые кислоты (уксусную, лимонную), столовую горчицу, хрен, аджику, различные соусы, кетчупы и др.

Поваренная соль — приправой повседневного использования. На 97-99,7% поваренная соль состоит из природного кристаллического хлористого натрия (NaCl). Суточная потребность взрослого человека в хлористом натрии составляет в среднем 10-15 г.

Пищевую поваренную соль по происхождению и способу добычи подразделяют на ***каменную, выварочную, само-садочную и садочную***, а по характеру обработки — на мелкокристаллическую (выварочную) и молотую.

В лечебных и профилактических целях выпускают также йодированную соль (обогащенную йодом).

По качеству (цвету, степени очистки, влажности) поваренную соль выпускают разных сортов: экстра, высшего, I и II (в зависимости от вида).

Уксусная кислота используется для приготовления **пищевого уксуса**. Пищевой уксус представляет собой слабый раствор уксусной кислоты. Он подразделяется в зависимости от используемого сырья и содержания уксусной кислоты на следующие виды: столовый (с 6 и 9%-ным содержанием уксусной кислоты); спиртовой (6, 9, 12%) и спиртовой (6%) с добавлением лимонного настоя; винный натуральный (4 и 6%), яблочный натуральный (6 и 9%), фруктовый (6%).

Выпускают также уксусную эссенцию (концентрированную уксусную лесохимическую пищевую кислоту — 70 и 80%).

К ***пищевым вкусоароматическим добавкам*** относят натуральные, идентичные натуральным, и искусственные пищевкусовые добавки и ароматизаторы. Широкое применение в пищевой промышленности и в кулинарии находят ***глутамат натрия*** (усилитель вкуса, придает блюдам мясной и грибной вкус и аромат), ***ванилин*** (искусственный ароматизатор применяется взамен натуральной ванилин), ***различные эфирные масла*** (лимонное, бергамотовое, мятное, имбирное, укропное), ***пищевые эссенции*** (кофейная, апельсиновая).

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться предложенной выше информацией

Задание:

Выполнить классификацию:

а) пряностей (натуральные, искусственные),

в зависимости от используемой части растения,

пряных овощей,

пряных трав.

б) соли: по способу добычи, по характеру обработки, по

качеству, по сортности

в) пищевые вкусо-ароматические добавки

г) приправы: соус, пищевые кислоты

Результат: классификация, отвечающая предъявляемым требованиям

Самостоятельная работа № 4-7

Тема: Составить технологические схемы приготовления начинок для фарширования поросенка, бараньей грудинки.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

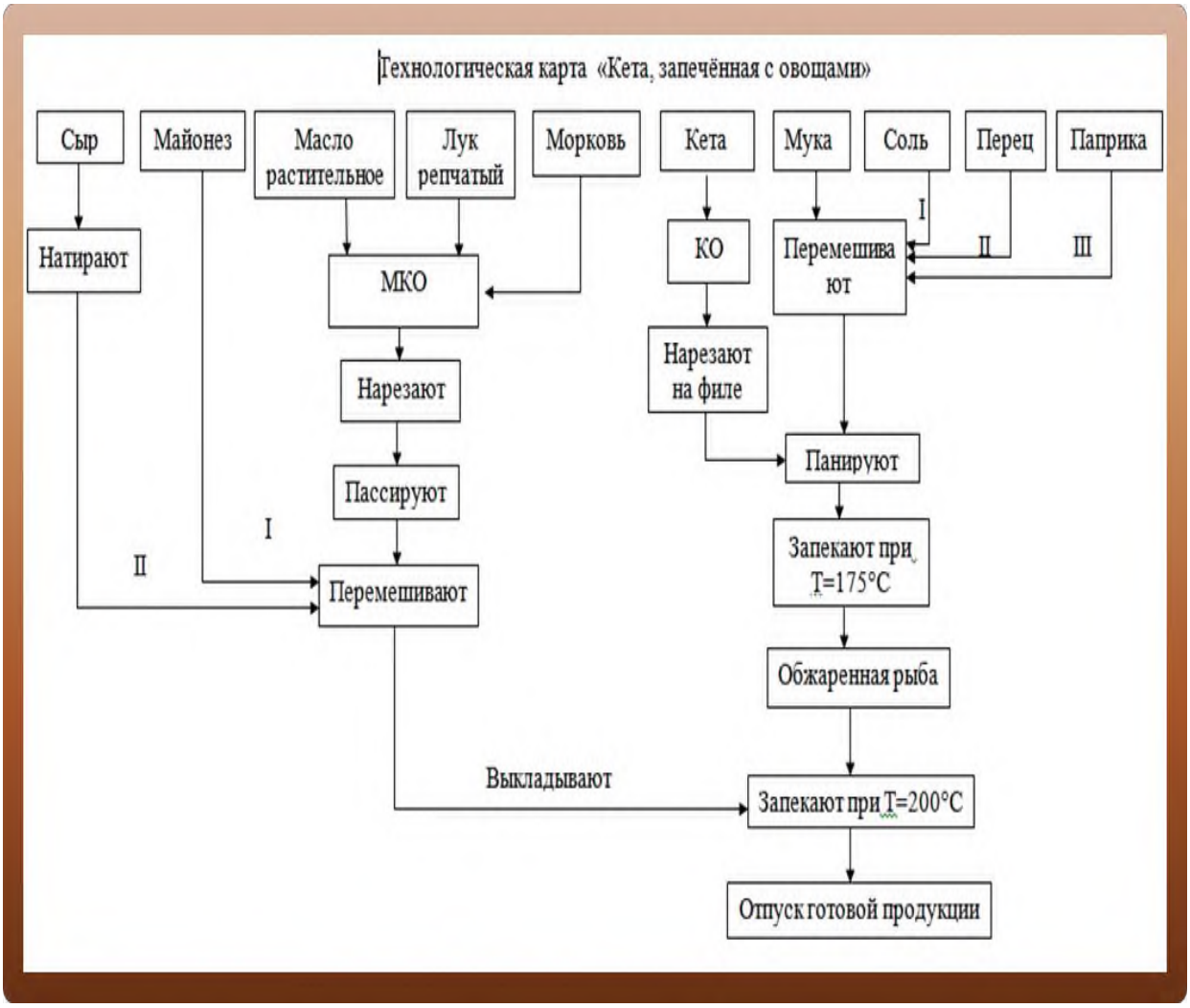
Теоретическая часть

Технологическая схема приготовления блюд составляется на каждое блюдо, кулинарное (кондитерское изделие) на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

Пример выполнения технологической схемы

Технологическая схема приготовления кеты запечённой с сыром



Ответственный за оформление ТС в кафе_____

Зав. производством кафе _____

В технологической схеме приводятся:

- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда;
- технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов);
- все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.)
- отпуск и подача готового блюда.

Технологическая схема приготовления блюда оставляет по установленной форме, подписывается директором, заведующим производством и бухгалтером-калькулятором.

Фарши – промежуточные кулинарные субстанции и составы, предназначенные для наполнения (фарширования) различных блюд, мучных и кулинарных изделий. Разнообразие фаршей необозримо велико. Обычно фарш получает своё наименование по названию основного продукта с дальнейшим перечислением ингредиентов, добавленных в него в меньших, чем основной, количествах.

Различают фарши основные и их производные, они включают в себя больше ингредиентов, чем основной. Фарши можно классифицировать по признакам степени кулинарной и тепловой обработки, рассыпчатости-связности консистенции, назначения и др.

Пояснение к работе:

- Повторить лекции по теме
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления технологической схемы

Задание: выполнить технологические схемы фаршей для фарширования поросенка, бараньей грудинки, мяса:

1. Фарш для поросенка: 600 г телятины (филе), 300 г шампиньонов, 0,5 л сливок, соль, перец.

Технология приготовления: телятину обмыть, обсушить, 3 раза пропустить через мясорубку, взбить массу, постепенно добавить сливки. Взбить по получения пышной массы. Посолить, поперчить, добавить отваренные, нарезанные шампиньоны.

1. *Фарш из сушеных грибов:* сушеные грибы 50г, масло сливочное (расти-тельное) 75г, лук репчатый 150г, мука пшеничная 10г, перец 1г, соль 3 г.

Технология приготовления: сушёные грибы тщательно промывают, отваривают до мягкости. Отваренные грибы вторично промывают холодной водой и пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом на доске. Измельчённую грибную массу слегка поджаривают с маслом и смешивают с мелко нарубленным и поджаренным луком, мукой. Соль и перец добавляют по вкусу.

Для приготовления грибного фарша с рисом в грибной фарш добавляют стакан отваренного риса.

2. *Фарш из картофеля с грибами и луком:* картофель 1кг, лук репчатый 220 г, грибы сушёные 1 г, масло растительное 30 г, Соль 10 г.

Технология приготовления: картофель чистят, варят, сливают отвар, протирают в горячем виде. Отдельно пассеруют лук, отваривают грибы. Смешивают протертый картофель, измельченные грибы и пассерованный лук д*о однородной массы.*

3. ***Фарш из свежей капусты:*** капуста белокочанная свежая 1500 г, маргарин столовый 70 г, яйца 2,5 шт., лук репчатый 240 г, маргарин столовый 30 г, перец черный молотый 0,2 г, петрушка (зелень) 14 г, соль 10 г.

Технология приготовления.

I способ: капусту обрабатывают, мелко рубят и погружают в кипящую воду на 3-5 мин, откидывают на сито, отжимают, складывают в кастрюлю, добавляют бульон, молоко или воду (10-15% от массы капусты), жир, соль, закрывают крышкой и припускают до готовности.

II способ: капусту мелко рубят, помещают на противень с растопленным жиром (слоем не более 3-5 см) и жарят в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200°С, периодически помешивая и не допуская изменения цвета и полного размягчения. При низкой температуре капуста приобретает бурый цвет, при высокой - может подгореть. Охлаждают, добавляют соль, перец, зелень петрушки и мелко рубленные крутые яйца. Не рекомендуется солить сырую или не охлажденную капусту, так как из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

4. *Фарш из зелёного лука с яйцом:* яйца 3 шт, маргарин 90 г, соль 10 г, петрушка или укроп (зелень) 10г.

Технология приготовления: рис очищают от примесей, промывают и варят в подсоленной воде (на 1 кг риса 50 г соли и 8-10 л воды). Сваренный рис обсушивают на сите или дуршлаге, добавляют мелко нарезанные крутые яйца, маргарин, зелень петрушки или укропа и перемешивают.

5. *Начинка из гречневой каши со шпиком и яйцами:* гречневая крупа 1/4 сткана, вода для варки 1/3 стакана, шпик 100 г, яйцо 1 штука, луковица 1/2 штки, соль 1/2 ч. ложки.

Технология приготовления: приготовить гречневую кашу. Сварить яйца вкрутую и мелко изрубить. Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета; затем добавить мелко нарезанный лук и все вместе обжарить до золотистого цвета, после чего соединить все продукты и перемешать.

Результат: сдача в электронном и распечатанном виде технологических схем, отвечающих предъявляемым требованиям

Самостоятельная работа № 4-8

Тема: Выполнить классификацию способов минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Минимизация отходов - это последовательность циклических систем, в которых материалы используются повторно либо перерабатываются в рамках замкнутого процесса.

Стратегии миминизации отходов:

1. Сокращение причин появления отходов
2. Увеличение срока службы продукта
3. Повторное использование продукта
4. Переработка продукта.
5. Переработка материалов

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Собрать и обработать соответствующий теме материал из интернет-ресурсов и периодической литературы:

- Мясная индустрия
- Мясная промышленность
- Мясной ряд
- Мясная технология

Задание: выполнить классификацию способов минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд по предложенной стратегии минимизации отходов

Результат: представление классификации, отвечающей предъявляемым требованиям

Самостоятельная работа № 4-9

Тема: Выполнить информационный доклад «Приготовление п/ф из мяса предприятиями нашего региона»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Полуфабрикаты из мяса. К мясным п/ф относят изделия, подготовленные для кулинарной обработки, они пользуются заслуженным признанием потребителя и с каждым годом занимают все более прочное место в пищевом рационе населения.

Для ПОП эти п/ф представляют особую ценность, т. к. без них нельзя было бы в самом ограниченном количестве удовлетворить спрос посетителей на такие широко популярные и излюбленные блюда, как бифштекс, бефстроганов и др.

Преимуществом мясных п/ф является и то, что, облегчая и уменьшая работу заготовочных цехов, сокращая время, необходимое для приготовления горячего мясного блюда или закуски, они позволяют увеличить пропускную способность предприятия.

Мясокомбинаты вырабатывают п/ф в условиях, полностью гарантирующих свежесть, доброкачественность, чистоту и гигиеничность продуктов. Технологический процесс и рецептура построены так, что для данной разновидности п/ф используется только та часть мяса, которая по структуре ткани, упитанности, качеству и кулинарным свойствам строго соответствует изделию.

Ассортимент мясных рубленых п/ф постоянно расширяется в результате применения различных сочетаний мясного сырья с овощами, крупами, мукой и другими белковыми компонентами.

Благодаря использованию поточно-механизированных линий при выработке мясных полуфабрикатов улучшается их внешнее оформление, совершенствуется упаковка.

Основным сырьем для изготовления мясных п/ф служат мясо разных видов и субпродукты. Для приготовления отдельных п/ф используют муку, яйца, хлеб и специи.

В зависимости от способа обработки и кулинарного назначения <u>п/ф подразделяют на натуральные, панированные и рубленые</u>.

Перечень мясоперерабатывающих предприятий нашего региона

Пояснение к работе:

- Повторить лекции по теме

- Подготовить***: Перечень мясоперерабатывающих предприятий нашего региона***
- Источник: http://www.znaytovar.ru/new1031.html

Задание:

- самостоятельно в различных источниках найти перечень ассортимента мясных п/ф каждого производства;
- выполнить информационный доклад «Приготовление п/ф из мяса предприятиями нашего региона»

Результат: защита информационного доклад

Самостоятельная работа № 4-10

Тема: Доклад «Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании хранении мяса»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Замораживание мяса

В процессе замораживания мяса примерно 85 % содержащейся в нем воды превращается в лёд, т.е. образуются кристаллы воды, размеры которых зависят от способа замораживания. При медленном замораживании вода выделяется из мышечных волокон в межклеточное пространство, а затем замерзает в виде крупных кристаллов, которые деформируют ткань. При быстром замораживании вода не успевает перераспределиться и замерзает в виде мелких кристаллов в мышечном волокне, создав условия, способствующие максимальной обратимости.

В процессе хранения даже в быстрозамороженном мясе при незначительных колебаниях температуры, происходит растворение мелких кристаллов и увеличение крупных, а также продолжается перераспределение влаги из мышечных волокон в межклеточное пространство, что отрицательно сказывается на качестве размороженного мяса.

В процессе замораживания и хранения мяса в замороженном состоянии происходит высаливание части белков вследствие увеличения концентрации солей в мышечном волокне за счет вымерзания чистого растворителя (воды) и потери белками растворимости.

Чем ниже температура замораживания и больше скорость теплоотвода, тем меньше снижается растворимость белков, которая зависит также и от продолжительности хранения.

При увеличении продолжительности хранения мяса гидратация белков понижается, что приводит к увеличению потери им мясного сока при размораживании. Мясо, хранившееся в замороженном состоянии при -18°С в течение 24 месяцев, при размораживании теряет в 2,3 раза больше мясного сока, чем хранившееся 4 месяца.

Мороженое мясо поступающее в блоках раскладывают для размораживания в заготовочном помещении на столах или стеллажах, уложенным на противни. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, а также разрубать туши, полутуши или четвертины для ускорения их размораживания на более мелкие куски, так как это приводит к значительным потерям мясного сока (до 10%), снижению пищевой ценности мяса и ухудшению качества получаемых п/ф.

Размораживание мяса - деликатный процесс. Его целью является максимальное восстановление первоначальных свойств мяса с минимальной потерей питательных веществ с мясным соком, так как в последнем содержится около 8 % белков, 3 % экстрактивных веществ и 1 % золы, а также водорастворимые витамины.

При размораживании мяса в нем протекает процесс восстановления его первоначальных свойств, полнота которого зависит от способа замораживания, продолжительности хранения в замороженном состоянии и условий размораживания. Однако полностью восстановить первоначальные свойства мяса не удается. Мясо размораживают в воздушной среде при относительно высокой влажности (85-95%).

При размораживании происходит таяние кристаллов льда и постепенное поглощение воды мышечными волокнами. На ПОП применяют два способа размораживания: ***медленный и быстрый***. Мясо размораживают в том виде, в каком оно поступило на предприятие.

При медленном размораживании мяса температуру повышают от 0 до 6-8°С в течение 3-5 дней при относительной влажности воздуха 90-95%, что дает хорошие результаты, но для его осуществления нужно иметь запас мяса и несколько холодильных камер (не менее 3). Продолжительность размораживания зависит от массы туш, полутуш и четвертин.

Длительность размораживания бараньих туш при температуре в камере 6°С составляет 2-3 суток, свиных полутуш - 2-3, свиных туш - 3-4 суток.

Размораживание мяса считается законченным по достижении в толще мышц температуры 0-1 °С. Повышение температуры в толще мышц до 3°С дает лучшие результаты, чем до температуры 0-1°С, но требует большей продолжительности процесса. Быстрый способ размораживания требует последующей выдержки размороженного мяса с целью снижения потерь мясного сока при дальнейшей его обработке, выравнивания температуры во всех частях туши и завершения процесса созревания мяса.

Быстрое размораживание говяжьих полутуш и четвертин производят в камерах при температуре 20-25°С и относительной влажности воздуха 85-95%. Такие условия достигаются путем подогрева и увлажнения воздуха. Продолжительность размораживания мяса составляет от 12 до 24 ч. После быстрого размораживания мясо направляют в холодильные камеры для выдержки при температуре 0-2 °С и относительной влажности 80-85%. Выдержка продолжается не менее 24 ч. Общая продолжительность ее при быстром размораживании составляет около двух суток.

Процесс размораживания мяса сопровождается некоторыми изменениями свойств продукта, в частности появлением ярко-красной окраски, потерей упругости.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить доклад «Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании хранении мяса»

Результат: представление доклада

ССР №5

Самостоятельная работа №5-1

Тема: Подготовить видеоматериалы о истории появления фуа-гра

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Как отдельное блюдо фуа-гра родилась в Египте более 4 000 лет назад: любопытным египтянам так нравилась печень, что они выслеживали уток с целью выяснить, как они становятся такими вкусными. Оказалось, что птицы перед перелетом ели столько, что вес некоторых увеличивался в половину. Египтяне постепенно одомашнили диких птиц и стали откармливать их для стола фараона, что запечатлено на многих фресках (в некрополе в Саккарахе).

Фуа-гра берет свои истоки в древнем Риме, родоначальником деликатеса считается римский полководец Лукулл, который был не только отличным воином, но и любителем пышных пиров. Лукулл знал толк в пище и был ненасытным человеком, который любил проводить всевозможные кулинарные эксперименты, для получения новых вкусов. Однажды он приказал рабу приготовить какую-либо птицу (на скорую руку) к приходу своих гостей. Раб забил самого толстого гуся и приготовив его забыл вынуть из блюда печень, которую в то время знатные римляне не жаловали.

Гости во время трапезы указали Лукуллу на то, что его рабы ни во что его не ставят, подавая к столу плибейскую пищу в виде печени птицы. Лукулл удачно

вывернулся из данной ситуации сказав, что данное блюдо недооценено и является поистине божественной пищей, после чего поглотил всю печень сам.

Печень так понравилась Лукуллу, что он приказал раскармливать гусей, чтобы их печень становилась огромной и более нежной, что и привело к появлению знаменитой на весь мир Фуа-гра.

Так началось путешествие фуа-гра по миру: греки передали кулинарную привычку римлянам, а евреи, во время Исхода из Египта, распространили ее по всей европейской территории, в том числе и во Франции, ставшей второй родиной деликатеса. В 1778 году маркиз де Контад, маршал Франции и правитель Эльзаса, решил угостить гостей “настоящей французской кухней”. Молодой повар Жан-Пьер Клоза придумал нафаршировать тесто специально приготовленной в сале печенкой. Рецепт произвел фурор, и Людовик XVI заказал его повару. Фуа-гра стали не только запекать в тесте или желе, но и фаршировать трюфелями, фисташками, орехами и др. ценными ингридиентами.

Для получения большой, сочной, мягкой и жирной печени птицам приходилось в течение нескольких недель съедать огромные количества инжира. Эту технологию переняли евреи, жившие тогда в Египте. Т. к. религия запрещает им употреблять в пищу свиной жир и сливочное масло для жарки, они выращивали гусей для получения жира, но не ради их печени.

Около 90% фуа-гра производится из печени уток.

Foie Gras в буквальном переводе с французского означает «жирная печень».

Первые рецепты гусиного паштета датируются 4 и 5 веками, подробные рецепты появились только во французских кулинарных книгах 17-18 веков. Именно поэтому принято считать Францию родиной фуа-гра.

В 19 веке во Франции фуа-гра стала модным блюдом среди знати, появилось множество вариаций приготовления этого блюда. Некоторые рестораны придерживаются фирменных рецептов уже более 100 лет.

На юго-западе Франции и в Эльзасе существует настоящий культ фуа-гра. В Эльзасе даже выращивают специальную породу гусей – страсбургскую, дающую печень весом до 1200 г.

Среди уток лучшей породой для фуа-гра считается мулар (гибрид пекинской и московской уток). Различные регионы Франции славятся различными видами фуа-гра.

Кроме Франции, фуа-гра производят в Венгрии, Испании, Бельгии, США и Польше. В Израиле производству фуа-гра

мешают защитники животных: это блюдо там запрещено. Незаконно производить и есть фуа-гра также в Аргентине, Норвегии и Швейцарии.

Процесс принудительного кормления птицы получил название «гаваж». Хотя эта практика считается неэтичной и запрещена в некоторых странах, фермеры и любители фуа-гра утверждают, что принудительное кормление не причиняет птицам неприятных ощущений.

Гуси и утки не жуют пищу, а измельчают её в желудке при помощи мелких камешков, которые они проглатывают.

При искусственном кормлении пища вводится дважды в день в большом количестве.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подобрать видеоматериал о истории появления фуа-гра
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы по истории появления фуа-гра
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление видеофильмов

Самостоятельная работа № 5-2

Тема: Презентация на тему «Классификация видов птиц»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Мясо домашней птицы, пернатой дичи.

К домашней птице относят кур, гусей, уток, индеек, цесарок.

Пернатая дичь на ПОП поступает:

- ***степная,***

- ***боровая,***
- ***болотная,***
- ***водоплавающая.***

К степной относят перепелов, куропаток серых и белых;

к ***боровой дичи*** — рябчиков, тетеревов, фазанов;

к ***болотной дичи*** — бекасов, куликов;

к ***водоплавающей*** — уток и гусей.

Классификация мяса птицы. Мясо птицы различают по возрасту, виду, способу обработки, термическому состоянию и упитанности.

В зависимости от вида, возраста различают тушки молодой птицы (цыплята, цыплята-бройлеры, утята, гусята, индюшата) и взрослой птицы (куры, цесарки, индейки, гуси, утки).

У цыплят и индюшат на ногах нежная, эластичная, плотно прилегающая чешуя, *у петушков* - мягкие подвижные шпоры в виде бугорков, *у утят и гусят* - нежная кожа.

У тушек взрослой птицы окостеневший киль грудной кости и ороговевший клюв. *У кур и индеек* на ногах грубая чешуя, у *петухов и индюков* - твердые ороговевшие шпоры, *у уток и гусей* - грубая кожа.

По способу обработки различают тушки птицы потрошеные, у которых удалены внутренние органы, голова - между 2-м и 3-м шейными позвонками, ноги по заплюсневый сустав и шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, и потрошеные с комплектом потрохов и шеей- потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан.

По термическому состоянию на ПОП может поступать тушка птицы остывшая - с температурой в толще грудных мышц не выше 25°С, охлажденная - с температурой в толще грудных мышц от О до 4°С и замороженная, имеющая в толще мышц температуру не выше -8°С.

По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на I и II категории. При определении упитанности тушек птицы учитывают развитие мышечной ткани, наличие жировых отложений, состояние поверхности (кожи).

Тушки кур, цесарок, индеек, гусей, уток 1 категории имеют хорошо развитые мышцы. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на

груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. У уток на груди, животе, спине, у гусей под крылом. У цыплят, индюшат, цесарят киль грудной кости слегка выделяется, у утят, гусят, цыплят-бройлеров не выделяется. Отложения подкожного жира в нижней части живота у цыплят-бройлеров, у индюшат, гусят на груди, животе, у цыплят, цесарят в нижней части живота в виде прерывистой полоски на спине.

Тушки птицы II категории имеют удовлетворительно развитые мышцы. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины у кур, цыплят, индюшат, цесарок, цесарят, у индеек - на животе и спине, у гусей и уток - на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах.

Тушки петухов, имеющие шпоры более 15 мм, относят ко *II категории*. Тушки птицы всех видов, не удовлетворяющие по упитанности требованиям II категории, относят к тощим.

Тушки птицы должны быть хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха, пеньков, царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков. У полупотрошеных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма и крови, ноги - от загрязнений, известковых наростов.

Допускается на тушках птицы I категории - единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух порывов кожи длиной до 1 см каждый. На тушках птиц II категории - незначительное количество пеньков и ссадин, не более трех порывов кожи длиной до 2 см каждый.

Маркируют тушки птицы электроклеймом. Электроклеймо, для первой категории цифру 1, для второй категории цифру 2, наносят на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, цыплят-бройлеров, кур, утят - на одну ногу, у остальных видов птицы - на обе ноги. Электроклеймом маркируют неупакованные тушки.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Воспользоваться указаниями к требованиям выполнения и оформления презентаций в пояснительной записке (с.7-9)
- Источник: http://xreferat.ru/46/254-1-tehnologiya

http://www.bestreferat.ru/referat-113486.html

Задание: Подготовить презентацию на тему «Классификация видов птиц»

Результат: представление презентации

Самостоятельная работа № 5-3

Тема: Выполнить алгоритм основных критериев оценки качества подготовленных п/фабрикатов из домашней птицы.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Алгоритм - точное предписание, определяющее последовательность действий, обеспечивающую получение требуемого результата из исходных данных. Каждый алгоритм создается в расчете на конкретного исполнителя. Те действия, которые может совершать исполнитель, называются его допустимыми действиями. Совокупность допустимых действий образует систему команд исполнителя.

Алгоритм должен содержать только те действия, которые допустимы для данного исполнителя. Обычно формулируют несколько общих свойств алгоритмов, позволяющих отличать алгоритмы от других инструкций.

Такими свойствами являются:

- ***Дискретность (прерывность, раздельность)*** - алгоритм должен представлять процесс решения задачи как последовательное выполнение простых (или ранее определенных) шагов. Каждое действие, предусмотренное алгоритмом, исполняется только после того, как закончилось исполнение предыдущего.
- ***Определенность*** - каждое правило алгоритма должно быть четким, однозначным и не оставлять места для произвола. Благодаря этому свойству выполнение алгоритма носит механический характер и не требует никаких дополнительных указаний или сведений о решаемой задаче.
- ***Результативность (конечность)*** - алгоритм должен приводить к решению задачи за конечное число шагов.
- ***Массовость*** - алгоритм решения задачи разрабатывается в общем виде, то есть, он должен быть применим для некоторого класса задач, различающихся только исходными данными. При этом исходные данные могут выбираться из некоторой области, которая называется ***областью применимости алгоритма.***

Пример алгоритма

Правила варки заправочных супов

1. Все продукты закладывают в бульон или воду после их закипания. Доливать воду или бульон в процессе варки не следует.

2. Необходимо строго придерживаться сроков варки продуктов, закладывать их в кастрюлю в определенной последовательности. Сроки варки различных продуктов приводятся в Сборниках рецептур.

3. При варке супов, в которые входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус, в первую очередь закладывают картофель и через некоторое время- продукты, содержащие кислоту. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта бульон снова быстро закипал.

4. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Температура его не должна превышать 110°С. Закладывают их в суп за 10-15 мин. до окончания варки. Томатное пюре пассеруют на жире отдельно 15-20 мин. или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

5. Петрушку, сельдерей, пастернак кладут в суп сырыми за 20-25 мин. до окончания варки, так как содержащиеся в них эфирные масла хорошо сохраняются при варке.

6. Во многие супы (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку. Ее пассеруют без жира и вводят в суп за 5-10 мин. до окончания варки.

7. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и с парами улетучиваются ароматические вещества.

8. Пряности (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5- 7 мин. до его готовности. На порцию (500 г) используют соли 3- 5 г, перца горошком- 0,05, лаврового листа-0,02 г.

9. Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 мин. для того, чтобы они настоялись, жил всплыл на поверхность и стал более прозрачным, а суп — ароматным.

10. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые в бульоне кусочки мяса, птицы, рыбы, наливают суп. Норма отпуска супа может быть 500, 400, 300 или 250 г в зависимости от спроса потребителей.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Выполнить алгоритм основных критериев оценки качества подготовленных п/фабрикатов из домашней птицы.

Результат: представление доклада

Самостоятельная работа № 5-4

Тема: Подготовить видеоролик по способам фаршированя птицы.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Способы фаршированя птицы

Фарширование тушки с костями

Фарширование тушек домашней птицы чаще всего производится через отверстие в брюшной полости или через горло.

Утки, гуси, куры, бройлеры (крупные цыплята) наполняются начинкой полностью – вся тушка и шейка.

При фаршировании тушки индейки начинкой желательно наполнить только зоб выпотрошенной птицы.

Цыплят и молодых голубей рекомендуется фаршировать, закладывая начинку под кожу, которую предварительно надо осторожно отделить от тушки так, чтобы можно было вложить тонкий слой начинки от краев грудки до крылышек и спинки. Остаток начинки поместить внутрь тушки.

Начинки под кожей не должно быть слишком много, иначе во время запекания тонкая молодая кожа цыпленка лопнет и начинка просто вывалится из-под кожи.

Если тушка цыпленка будет изжарена в жарочном шкафу, то чтобы в процессе жаренья тушка не подсохла, необходимо при помощи кухонного шприца впрыснуть в крылья, ножки и грудку тушки цыпленка смесь горячего вина (приблизительно 100 г), соли и пряностей тонкого помола, взятых по вкусу, или смесь из сливочного масла, растопленного в вине.

После наполнения подготовленной птицы начинкой, надо тщательно зашить толстыми (катушки № 10) белыми нитками отверстия, через которые начинка была вложена.

Фарширование тушки домашней птицы без костей

Подготовить тушку птицы к фаршированию, отрезать шейку и крылышки по второму суставу. Острым тонким ножом разрезать кожу на спинке тушки (вдоль от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей.

Крылышки выломать под кожей в плечевом суставе, ножки выломать в бедренном суставе, и вынуть скелет птицы, отделенный от мяса. Оставшуюся кожу с мясом, ножками и крылышками посолить и оставить на 1,5-2 часа.

Приготовленную начинку поместить внутрь кожи с мясом и тщательно зашить белой ниткой.

Подготовка для фарширования шеек жирной птицы

С жирных гусиных или утиных шеек, тщательно опаленных и промытых, аккуратно снять кожу. Зашить ее с одной стороны белыми нитками, плотно наполнить фаршем и зашить с другой стороны. Проколоть фаршированные шейки вилкой в нескольких местах.

Для фарширования можно использовать и жирные куриные (старой птицы или бройлеров) шейки или окорочка.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подобрать видеоматериал по способам фарширования птицы.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы по способам фарширования птицы.
- Систематизировать видеофильмы

http://cafe-online.ru/video-54.html

Результат: представление видеофильмов

Самостоятельная работа № 5-5

Тема: Подготовить доклад «Приготовление п/ф из птицы предприятиями нашего региона»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

П/ф из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные

Ассортимент.

П/ф из мяса птицы фаршированные и панированные в зависимости от вида используемого сырья мясного, начинок, панировки, а также их термического состояния выпускают в ассортименте **ТУ 9214-080-52924334-08**:

П/ф из мяса птицы натуральные бескостные фаршированные с панировкой

Для жарки, запекания или гриля (охлаждённые или замороженные):

- горден-блю куриный с ветчиной и сыром,
- горден-блю куриный с беконом и сыром,
- зразы куриные с рисом и черносливом (курагой),
- зразы куриные с грибами и луком,
- зразы куриные с рисом и яйцами.

П/ф из мяса птицы натуральные бескостные фаршированные (без панировки)

Для жарки, запекания или гриля (охлаждённые или замороженные):

- филе куриное с орехами и морковью,
- филе куриное с сыром и маслинами (оливками),
- филе куриное с курагой и изюмом;

Для тушения, запекания, варки или тушения (охлаждённые, замороженные):

- шейки куриные с фаршем колбасы варёной,
- шейки куриные с фаршем колбасы копчёной,
- рулет куриный с фаршем куриным или колбасой варёной,
- рулет куриный с фаршем куриным и ветчиной,
- рулет куриный с черносливом и курагой,
- рулет куриный с грибами и яйцами.

П/ф Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные мясокостные фаршированные (с панировкой)

Для жарки, запекания или гриля:

- котлета куриная «Де валяй» с фаршем колбасы копчёной,
- котлета куриная «Де валяй» с фаршем куриным,
- котлета куриная по-киевски с маслом и зеленью,
- котлета куриная по-киевски с сыром и майонезом.

П/ф из мяса птицы натуральные мясокостные фаршированные (без панировки)

Для жарки, запекания или гриля:

- ножка куриная с сыром и яйцами,
- ножка куриная с фаршем колбасы копчёной и грибами,
- ножка куриная с черносливом и чесноком.

П/ф из мяса птицы натуральные бескостные панированные

Для жарки, запекания или гриля:

- филе грудки цыплёнка панированное,
- мясо бедра цыплёнка панированное,
- наггетсы куриные панированные,
- кусочки мяса цыплёнка панированные,
- шницель куриный панированный,
- тейк куриный панированный.

П/ф из мяса птицы натуральные мясокостные панированные

Для жарки, запекания или гриля:

- окорочок куриный панированный,
- бедро куриное панированное,
- голень куриная панированная,
- крылышки куриные панированные,
- крылышки куриные особые панированные,
- котлета куриная отбивная панированная.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить доклад «Приготовление п/ф из птицы предприятиями нашего региона»

Результат: представление доклада

Самостоятельная работа № 5-6

Тема: Подготовить реферат «Новые фирменные блюда из птицы»

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Фирменное блюдо- (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания.

Разработка фирменных блюд – есть скорее процесс творческий, нежели чисто технологический. Каждое блюдо – авторское, «рожденное» тем или иным специалистом области.

В дальнейшем оно воспроизводится в абсолютной точности, согласно указаниям количества, качества продуктов и т.д.

Приготовление фирменного блюда не начинается вовсе, ежели отсутствуют нужные средства (инвентарь, сырье и т.д.).

Технико-технологическая карта (ТТК) — документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

ТТК разрабатываются только на новую, нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую на предприятии общественного питания.

Если рецептура блюда есть в официальных изданиях Сборников рецептур — на это блюдо разрабатывается *Технологическая карта* (ТК), если рецептуры в сборнике нет — блюдо считается фирменным, и на него разрабатывается *Технико-технологическая карта* (ТТК).

Фирменное блюдо – это «лицо» ресторана (или другого заведения), а, следовательно, оно обязано соответствовать самому высшему уровню качества.

При нарушении пропорций, технологий приготовления блюда – его вкус и аромат изменяется (не обязательно становясь хуже при этом). Но блюдо уже выходит иным, что в данном случае не допустимо, поскольку фирменное блюдо – это продукт заведомо известного качества (вкуса, аромата, внешнего вида, консистенции).

Разработка и приготовление блюд из птицы представляется процессом увлекательным. Дело в том, что мясо птицы (особенно кур) – это любимейший продукт многих граждан. Кроме того, его можно употреблять без различного рода диетических или религиозных ограничений, а также оно сочетается с огромным множеством продуктов.

Из птицы замечательными получаются первые блюда и вторые блюда, они сочетаются с самыми разнообразными гарнирами, соусами, добавками. Можно сказать, что птица в кулинарии – продукт универсальный.

Легкое и чрезвычайно полезное мясо птицы делает блюда насыщенными и необременяющими (легкими, легкоусвояемыми), а также достаточно простыми в приготовлении.

Этим активно пользуются рестораторы, изобретая на кухнях все новые шедевры с добавлением зелени, фруктов, различных овощей, специй, чередуя методы приготовления и подачи.

Примеры фирменных блюд

Курица, фаршированная блинами с мясом и яйцами

Пастрома из курицы в вине

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить реферат «Новые фирменные блюда из птицы»

Результат: представление реферата

Самостоятельная работа № 5-7

Тема: Подготовить подборку рецептур блюд и разработку новых блюд из сельскохозяйственной птицы ТС и ТТК

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Кулинарный рецепт — руководство по приготовлению кулинарного изделия. Содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке.

1. Фаршированная куриная грудка «кордон-блю»

Технология приготовления:

Грибы, лук и чеснок очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле. Ветчину и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать с грибами, луком, чесноком. Добавить рубленную зелень и горчицу.

Филе курицы вымыть, разрезать пополам, прорезать в каждом куске ножом «кармашек». Начинить филе подготовленным фаршем. Обмакнуть фаршированное куриное филе сначала в молоко, затем запанировать в муке и сухарях.

1. **Рулеты из куриных грудок с грибами**

Технология приготовления:

Сыр натереть на крупной терке и смешать с дробленными орехами. Шампиньоны поджарить вместе с луком до золотистого цвета. Куриные грудки вымыть, обсушить и отбить. Посолить и поперчить по вкусу.

Выложить на середину каждой грудки грибы с луком, завернуть ее рулетом, скрепить края зубочистками или перевязать ниткой.

2. **Утка медовая**

Технология приготовления:

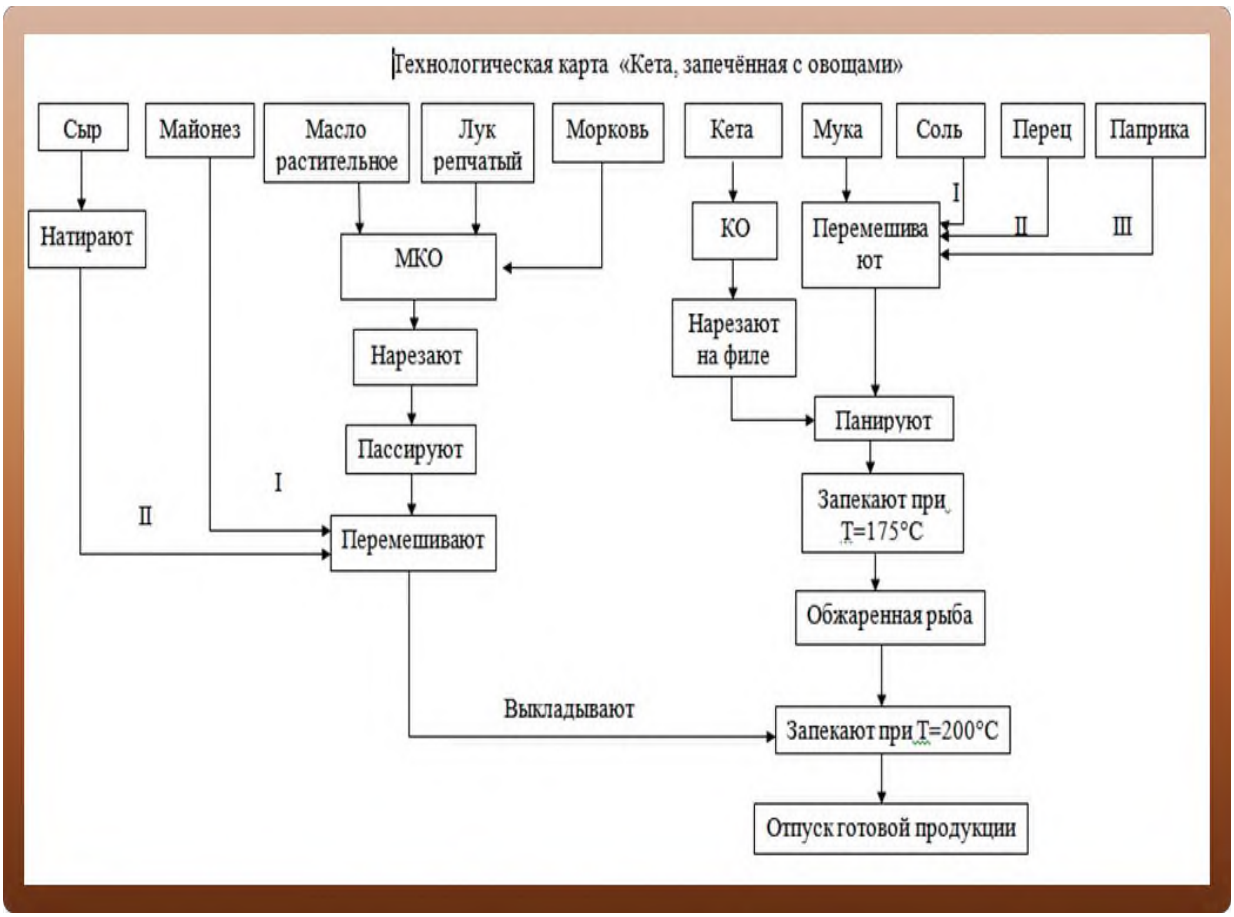
Утку вымыть, обсушить. Лук, морковь очистить и измельчить, обжарить на растительном масле. Грибы вымыть, мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Рис отварить до полуготовности, промыть, перемешать, посолить, поперчить, нафарши-

ровать утку. Сверху тушку натереть солью, поперчить. Обмазать медом, запекать.

Технологическая схема приготовления блюд составляется на каждое блюдо, кулинарное изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

Пример выполнения технологической схемы



Технологическая схема приготовления кеты запеченной с сыром

Ответственный за оформление ТС в кафе_____

Зав. производством кафе _____

<u>В технологической схеме приводятся</u>:

- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда;
- технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки п/ф);
- все параметры технологических процессов (температур-ный режим, время обработки, формы нарезки продуктов
- отпуск и подача готового блюда.

Технологическая схема приготовления блюда оставляет по установленной форме, подписывается директором, заведующим производством и бухгалтером-калькулятором.

Как сделать технологическую карту

Технологическая карта на определенный вид продукции представляет собой исходный документ – основание для определения себестоимости продукции. Так в технологических картах на продукцию общественного питания, основой для которых является утвержденная рецептура данного конкретного блюда, указывается количественный и качественный его состав и описание технологии приготовления.

Инструкция

1. Технологическая карта на продукцию ОП составляется на основании сборников рецептов. В них даются содержание и нормы закладываемого сырья, указываются нормы выхода п/ф и готовых блюд, технология их изготовления, в т.ч. и с учетом норм времени. Требования к содержанию и оформлению технологических карт на продукцию общественного питания установлены Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие ТУ».
2. В технологической карте на такую продукцию укажите список продуктов, входящих в состав блюда с указанием их количества в граммах. Это необходимо для того, чтобы рассчитать общее количество продуктов, необходимое для изготовления некоторого расчетного количества порций. Кроме того, данная рецептура будет учтена в калькуляции на указанное блюдо. Если имеются уникальные требования к качеству используемых продуктов, то их следует также указать в технологической карте.
3. Распишите технологический процесс изготовления в пошаговом формате. Укажите количество времени, необходимое для выполнения каждого шага и общее количество времени, затрачиваемое на приготовление данного блюда.
4. Укажите вес готовой порции и требования к ее оформлению. Если продукция предназначена для длительного хранения, укажите в технологической карте необходимое для реализации время, сроки и условия ее хранения. В этом случае необходимо указывать показатели качества и безопасности готового блюда
5. В технологической карте укажите энергетическую ценность готового блюда. Расчет ее сделайте согласно рецептуре и суммарной пищевой ценности всех ингредиентов.

Образец технико-технологической карты

Технико-технологическая карта блюда

«Утверждаю»
Директор предприятия

_____ /_____/
«___» _____ 20__ г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
на блюдо *«Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами»*

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*», вырабатываемое в предприятии питания.

2.ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1Для приготовления блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*» используют сырье и продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ:

Морской язык	ГОСТ 3948-99
Сыр голландский	ГОСТ 275568-87
Яйца (белки)	ГОСТ 27583-88
Зелень петрушки	ГОСТ 370-77
Сметана	ГОСТ 372-89
Грибы шампиньоны	ГОСТ 608-79
Перец черный молотый	ГОСТ 290-91
Мука	ГОСТ 9353-90
Помидор	ГОСТ 1725-85
Огурцы	ГОСТ 1726-85
Поваренная соль	ГОСТ 13685-84

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченного с шампиньонами*»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Морской язык (филе)	450	345
2.	Сыр голландский	100	60
3.	Яйцо (белок)	80	75
4.	Зелень петрушки	50	50
5.	Сметана	20	10
6.	Мука	10	5
7.	Перец черный	3	3
8.	Огурец	10	10
9.	Помидор	30	30
10.	Соль	3	3
Выход готового блюда (1 порция): 450 г.			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «*Рулет из рыбного филе, запеченый с шампиньонами*» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011 г.)

4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Филе рыбы нарезают на порционные куски, посыпают солью и перцем, фаршируют жареными грибами, заворачивают в рулет, скрепляют шпажками, сверху оформляют массой из сметаны, натёртых отварного белка и сыра, выкладывают на подготовленную порционную сковороду, сбрызгивают маслом и запекают.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подают на порционной сковороде.

5.2 Температура подачи не менее 65^0С.

5.3 Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества блюда:

Внешний вид – запеченный порционный кусок из рыбы под аккуратной поджаренной корочкой.

Консистенция -нежная, сочная.

Цвет- румяный.

Вкус - свойственный данному виду рыбы, в меру соленый

Запах - свойственный данному виду рыбы, с ароматом сыра и сметаны.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
34,8	21,16	4,9	346

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить подборку рецептур блюд и разработку новых блюд из сельскохозяйственной птицы ТС и ТТК

Результат: представление подборку рецептур блюд, их ТС и ТТК.

Список рекомендуемой литературы и интернет-ресурсов

1. 100 лучших блюд из говядины / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: ЭКСМО, 2008. –

2. 100 лучших блюд из свинины / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: ЭКСМО, 2008. –

3. 100 лучших блюд современной русской кухни / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: ЭКСМО, 2008.

4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.

5. Кулинария от А до Я. Пряности, приправы, соусы.//электронная книга http://bukivedy.ru/?p=410

6. Кулинария: Справочное пособие/Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев. – 2-е изд. – К.: Вища шк. Головное изд-во, 2007. – 263 с.

7. Кулинария: Справочное пособие/Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев. - К.: Вища шк. Головное изд-во, 2008г. — 263 с.

8.Кулинарный гиперпортал

9.Молоховец Е. Кулинария и этикет. // CD диск от издательства «Бука».

10.Молоховец Е. Русский стол. - М.: ЭКСМО, 2008. - 224 с.

11.Морозов А.Т. и другие. Кулинария для всех. М.: Экономика. 1998 г.

12.Моховец Е. Праздничный стол. - М.: ЭКСМО, 2007. - 32 с.

13.Праздничный стол Елены Моховец. - М.: ЭКСМО, 2008. - 224 с.

14.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.

15.Рецепты старого трактирщика. – М. Цитадель-трейд, 2006. – 64 с.

16.Рецепты старого трактирщика. – М.: Цитадель-трейд., 2006. – 64 с.

17.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. – М.: Академия, 2004. – 208 с.

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», 2008. – 680 с.

19.Электронная книга «Кулинар» // http://www.kylinar.net

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1.

ССР. Решение технологических задач.

Методика расчетов при решении технологических задач

Существуют следующие основные типы технологических задач:

1) задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия;
2) задачи на расчет массы брутто сырья;
3) задачи на расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющего сырья.

Студент должен уметь, читая табличные данные, сформировать стоящую перед ним технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить:

сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющего сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т. п.

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов. Для определения выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

Определение массы нетто продуктов, исходя из массы брутто, производится при использовании стандартного сырья кондиций, не предусмотренных в нормативных справочниках, а также при использовании способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах.

Определение массы брутто продуктов, исходя из массы нетто, производится в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Такие расчеты производятся при снятии остатков продуктов на производстве.

1. Методика расчета массы нетто при механической кулинарной обработке сырья

Расчет массы нетто производится по следующей схеме:

1. Массу брутто продукта (МБ) принять за 100 %.
2. Найти процент отходов (% отх) по таблице.
3. Рассчитать массу нетто (100 — % отх).
4. Определить массу продукта (Мн) по формуле
   МН = МБ : 100 (100 - % отх), кг.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто 0,234 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35 %.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:
МБ = 0,234 кг
% отх = 35
МН = Х

МН = МБ :
МН = 0,
Ответ:

Решение:
Мн = МБ: 100 (: 100 (100 - % отх), кг
Мн = 0,234:100 0,234 : 100 (100 - 35) = 0,152 кг
Ответ: масса н масса нетто 0,152 кг.

3. Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработке сырья

Расчет массы брутто производится по той же схеме, что и расчет массы нетто, но по формуле, обратной расчету массы нетто:

1. Массу брутто (МБ) принять за 100 %.
2. Найти процент отходов (% отх) по таблице.
3. Рассчитать массу нетто продукта (100 - % отх).
4. Определить массу брутто (Мъ) по формуле
   МБ = Мн: (100 - % отх)100, кг.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить массу брутто условного продукта, если масса нетто 0,152 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35 %.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано:	Решение:
Мн = 0,152 кг	МБ = МБ: (100 - % отх) 100, кг
% отх = 35	МБ = 0,152: (100 - 35)100 = 0,234 кг
МБ = Х	Ответ: масса брутто 0,234 кг.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫХОДА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для определения выхода готовых изделий используют нормы отходов при холодной обработке, а также нормы потерь при тепловой обработке продуктов, приведенные в таблицах сборников рецептур.

Для определения выхода готовых изделий требуется вначале определить вес нетто (ранее рекомендованными способами). Полученный вес нетто служит основой для определения выхода готовых изделий, причем вес нетто в данном случае следует принимать за 100%.

Выход готового изделия = вес нетто Х (100—% потерь при тепловой обработке)
100

Приложение 2.

ССР. Составление технологических карт.

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготовляются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (см таблицу 1)

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30,40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В

технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов , порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Таблица 1

Предприятие _____ Утверждаю _____

Адрес _____ Директор _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия) _____

Сборник рецептур: год издания _____ Колонка вложения: _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса Брутто г	Масса нетто г	Масса полуфабриката (готового продукта) г	Вес нетто на _____ порций г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
	Выход					Требования к качеству: Требования к отпуску:

Составитель:

Приложение 3.

ССР. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.

Методика расчета пищевой и энергетической ценности блюд.

Пищевая и энергетическая ценность блюд рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод, выполняется лабораториями СЭС.

2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-технолог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижеприведенной методикой расчета:

1. Используйте таблицы «Химического состава российских продуктов» (автор И. М. Скурихин).

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр «Химический состав импортных и других продуктов» по такому принципу:

№ п\п продукта	Название продукта	Пищевая ценность на 100 грамм продукта			Энергетическая ценность на 100 г продукта в Ккалориях
		Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	

3. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.

4. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

Ккал = Белки х 4 + Жиры х 9 + Углеводы х 4

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

«Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий».

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В **столбце 3**: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В **столбце 4, 5, 6**: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 х 4) + (графа 5 х 9) + (графа 6 х 4).

В **графе 8:** Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4. 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):

белки - 6 %,

жиры – 12 %,

углеводы – 9 %,

энергетическая ценность – 10 %

Пищевая и энергетическая ценность блюда						
Название блюда: (технологическая карта №)						
№ п/п ингредиентов	Наименование ингредиентов	Вес нетто в г на 1 порцию	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность изделия в Ккалориях
			Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	
столбец 1	*столбец 2*	*столбец 3*	*столбец 4*	*столбец 5*	*столбец 6*	*столбец 7*
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
графа 9	Итого без учета потерь при тепловой обработке Итого с учетом потерь при тепловой обработке					*графа 8*

Информационное меню для потребителей

Номер ТК блюда	Выход блюда в граммах	Название блюда	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность изделия в К/калориях	Основные ингредиенты	Основной тепловой процесс	Пищевые добавки: БАД. витамины, микро- и макроэлементы
			Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах				
1	2	3	4		6	7	8	9	10

Приложение 4

ССР. Написание реферата

Рекомендации по написанию реферата.

Составление реферата — это учебная работа, в ходе которой необходимо продемонстрировать умения:

1) извлекать из ряда источников нужные сведения (выбирать материал, цитаты, суждения по теме);
2) отсекать лишнее;
3) грамотно излагать материал.

Структурными элементами реферата являются:

1. Титульный лист (в верхней части листа обычно указывают название учебного заведения, далее идет название темы, имена составителя и научного руководителя, в нижней части листа — место и год создания текста);
2. План-оглавление.
3. Введение: формулируется постановка вопроса, объясняются выбор темы, ее значимость, актуальность; указываются цели и задачи исследования; дается характеристика используемой литературы.
4. Основная часть: каждый ее раздел раскрывает отдельную проблему или одну из ее сторон и является логическим продолжением предыдущей части.
5. Заключение: подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме реферата, возможно указание на перспективность темы.
6. Библиография. При работе над рефератом используется не менее 8—10 различных источников.
7. Приложения. В приложении к реферату можно дать таблицы, схемы и диаграммы, хронологический перечень событий, именной или географический указатель. В конце реферата ставят подпись и дату его завершения.

Обычно минимальный объем реферата указывает преподаватель. Не менее важно выяснить и максимальный, предельный объем, так как основной недостаток большинства рефератов — неоправданно большой объем, неконкретность содержания, не вполне точное соответствие теме.

Требования к содержанию реферата

Тему реферата обычно формулирует преподаватель, либо она входит в список возможных тем, рекомендованных по данному курсу. Раскрытие темы является учебной задачей для ученика — он должен максимально грамотно (в соответствии с нормой и традицией) осветить суть вопроса, основные, существующие в литературе, споры и разногласия по данной теме, представить различные позиции авторов, изложить свое видение проблемы. Обычно в реферате сравнивают позиции минимум двух-трех авторов или источников. В процессе их сравнения ученик создает собственную версию.

Степень самостоятельности автора реферата может быть различной. Он может принять точку зрения одного из ученых, объяснив, почему она представляется наиболее адекватной. Либо на основе рассмотренных позиций выработать новую, тоже обосновав ее. Формулировка: «Я считаю так-то, потому что: во-первых.., во-вторых...» может стать основой для корректного обоснования своего мнения. Однако особая позиция автора реферата — не самоцель. Если вас устраивает, какая либо точка зрения, то не надо любой ценой выдумывать собственное полемическое мнение. Еще опаснее ради хорошей оценки имитировать наличие своего особого мнения. Например: «По моему глубокому убеждению, щи являются исконно русским блюдом».

Структура реферата

Реферат состоит из трех частей:

- вступление,
- основная часть,
- заключение.

Это традиционная структура любой письменной работы. Одна из многочисленных проблем, возникающих перед автором реферата, — когда считать работу завершенной. Чтобы понять это, необходимо перед началом работы сформулировать в одном предложении то, о чем вы хотите рассказать в реферате. Это называется формулировка проблемы. Реферат без проблемы — просто сокращенный пересказ источников, то есть в лучшем случае — грамотная компиляция, в худшем — краткое изложение содержания одной книги.

Формулировка проблемы вытекает из темы реферата, но не задается темой однозначно. Рассмотрение возможных вариантов темы, выбор формулировки проблемы и обоснование такого выбора — достойный вопрос для введения к реферату.

Для того чтобы правильно сформулировать проблему, предлагается действовать по следующему алгоритму:

- перечитайте соответствующий параграф учебника;
- прочитайте хотя бы две книги по теме реферата;
- изучите списки литературы в них.

Это поможет выбрать то, что вам особенно интересно. Затем составьте несколько вариантов формулировки проблемы и обратитесь за советом к преподавателю. Сформулируйте собственное отношение к проблеме. Аргументируйте его. Составьте черновой вариант реферата, каждая глава, которого должна освещать самостоятельный вопрос поставленной проблемы. Каждая глава и каждый параграф должны заканчиваться выводами.

Структура каждой конкретной работы, количество глав и параграфов зависят от авторского видения проблемы. Перечень названий этих составных частей представляет собой план реферата. Наличие плана обеспечивает целенаправленный отбор источников и литературы.

Заключение к реферату обычно содержит выводы, которые в обобщенном виде показывают, что удалось узнать по проблеме, сформулированной в начале работы. Будет неплохо, если вы покажите значение данной темы, ее место в более широком значении.

Чтобы проверить, насколько реферат соответствует теме, надо проделать следующую операцию: читать каждый абзац, имея перед глазами формулировку темы, и тут же объяснять себе, а лучше – реальному или воображаемому «критику», как этот фрагмент служит раскрытию темы. Если вы не убедили «критика», вычеркните данный абзац или переработайте его. Как видите, хороший реферат (как и книга) представляет собой сознательную и вдумчивую детализацию собственного заголовка.

Итоговая схема работы над рефератом:

1. Получение темы. Начало чтения литературы. Начало создания выписок. Формулировка проблемы. Составление чернового плана.
2. Продолжение чтения литературы. Продолжение подготовки выписок. Уточнение проблемы, которая вам по силам. Уточнение плана. Написание черновика основной части.
3. Завершение чтения литературы и подготовки выписок. Уточнение вопросов, освещенных в основной части. Суммирование выводов для заключения.
4. Написание задач работы (часть введения).
5. Написание начала введения с определением места данной темы в истории страны или периода. Окончательная формулировка проблемы в соответствии с тем, что сделано в основной части.
6. Написание концовки заключения, которая перекликается с началом введения.
7. Проверьте, соответствует ли Ваш текст нормам письменного литературного языка.
8. Помните, что в работах научно-исследовательского характера не употребляется

личное местоимение я при изложении содержания.

9. Отредактируйте при необходимости текст составленного реферата, внесите коррективы.

10. Аккуратно перепишите (напечатайте) реферат.

11. Проверьте правильность расположения материала, структуру реферата.

Критерии оценки реферата

Заочный этап

1. Соответствие содержания заявленной теме.
2. Глубина проработки материала (число проработанных источников информации по теме).
3. Оформление реферата.

Очный этап

1. Правильность и полнота использования источников (умение ответом на вопрос глубже раскрыть содержание реферата).
2. Умение донести до слушающей аудитории основное содержание работы.

Приложение 5.

ССР. Подбор литературы по теме.

Подбор литературы по теме

Подобрать литературу по теме поможет каталог. Каталоги — это существующие в виде брошюр либо в виде карточек списки книг, имеющиеся в фондах. Существуют четыре вида каталогов:

1. Алфавитный — известно название источника и фамилия его автора.
2. Предметный — книги расположены по рубрикам, каждая из которых посвящена определенной теме. Рубрики расположены в алфавитном порядке.
3. Систематический — названия книг сгруппированы по рубрикам и подрубрикам, но расположенным, в отличие от предметного типа каталога, не по алфавиту, а по системе дисциплины.
4. Каталоги новых поступлений — систематические каталоги поступивших новых изданий книг за последние полгода.

Выписывать найденную книгу лучше на карточку. Это упростит составление библиографического списка по завершении работы над рефератом.

Изучение литературы по избранной теме имеет своей задачей проследить характер постановки и решения определенной проблемы различными авторами, аргументацию их выводов и обобщений, провести анализ и систематизировать полученный материал на основе собственного осмысления с целью выяснения современного состояния вопроса.

Проработка отобранного материала должна идти параллельно с ведением записей прочитанного и своих замечаний. Запись может иметь форму конспекта, выписок, а также картотеки положений, тезисов, идей, методик, что в дальнейшем облегчит классификацию и систематизацию полученной информации. Вариант оформления представлен в таблице 1:

Таблица 1

Название источника, автор	Основные тезисы, проблемы	Комментарии

Записи при работе с источниками следует вести на отдельных листах или в тетради, но на одной стороне. Записи — лучший способ накопления и первичной обработки

материалов, одной из обязательных форм организации умственного труда. После уточнения темы приступайте к выработке гипотезы.

Гипотеза {греч. — основание, предположение) — предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений. Таким образом, гипотеза, с одной стороны, должна содержать предположение, с другой — предположение должно касаться установления закономерной (причинной) связи исследуемых явлений.

Приложение 6.

ССР. Оформление мультимедийных презентаций и докладов.

Рекомендации к подготовке мультимедиа-презентаций и докладов:

1. Требование к студентам по подготовке и презентации доклада на занятиях

1. **Доклад** - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материл, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

2. Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме занятия.

3. Материалы при его подготовке, должны соответствовать научно-методическим требованиям колледжа и быть указаны в докладе.

4. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания.

5. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

6.Работа студента над докладом презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут.

7.Студент в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей.

8. Студент в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

9. Докладом также может стать презентация реферата студента, соответствующая теме занятия.

10. Студент обязан подготовить и выступить с докладом в строго отведенное время преподавателем, и в срок.

2. Инструкция докладчикам и содокладчикам

Докладчики и содокладчики - основные действующие лица. Они во многом определяют содержание, стиль, активность данного занятия. Сложность в том, что докладчики и содокладчики должны ***знать и уметь*** очень многое:

- сообщать новую информацию
- использовать технические средства
- знать и хорошо ориентироваться в теме всей презентации (семинара)
- уметь дискутировать и быстро отвечать на вопросы
- четко выполнять установленный регламент: докладчик - 10 мин.; содокладчик - 5 мин.; дискуссия - 10 мин
- иметь представление о композиционной структуре доклада.
- Необходимо помнить, что выступление состоит из трех частей: вступление, основная часть и заключение.

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать:

- название презентации (доклада)
- сообщение основной идеи

- современную оценку предмета изложения
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов
- живую интересную форму изложения
- акцентирование оригинальности подхода

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - это ясное четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Приложение 7.

ССР. Составление конспекта, проработка учебной и специальной литературы.

Особенности составления конспектов

Конспект (в переводе с латинского означает «обзор», «изложение») — синтезирующая форма записи, так как она может включать в себя и план, и выписки, и цитаты, и тезисы. Конспект должен быть как можно более кратким и в тоже время наиболее пол но отражать основное содержание изучаемого материала.

Главное требование к конспекту — запись должна быть систематической, логически связной, чтобы ею можно было пользоваться не только составителю, но и другим читателям. По этой же причине к правильно составленному конспекту можно с успехом обратиться через несколько лет после его подготовки.

Конспектируя текст или лекцию, обычно стремятся к форме связного пересказа, но не в ущерб ясности и краткости. Связующим звеном при составлении конспекта должна быть внутренняя логика изложения, которую не следует заменять пространными словесными переходами. Конспекты, при своей обязательной краткости, содержат не только основные положения и выводы, но и факты, доказательства, примеры. Утверждение, не подкрепленное фактом или примером, не будет убедительным и труднее запоминается.

На страницах вашей записи может быть отражено отношение составителя к материалу. Но при этом следует организовать текст таким образом, чтобы можно было впоследствии разобраться, где авторская, а где ваша личная, читательская трактовка вопроса. В конспекте книги, статьи постоянно даются отсылки к страницам источника.

Типы конспектов

Конспекты условно подразделяются на четы ре типа: плановые, текстуальные, свободные, тематические.

Плановый конспект составляется с помощью предварительного плана произведения. Каждому вопросу плана в такой записи отвечает определенная часть конспекта. Но если какой-то пункт плана не требует дополнений и разъяснений, его не обязательно сопровождать текстом. Это одна из особенностей короткого плана-конспекта, помогающего лучше усвоить материал уже в процессе его изучения. Составление такого конспекта приучает последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая ее содержание в формулировках плана.

Краткий, простой, ясный по своей форме **план-конспект** — незаменимое пособие при необходимости быстро подготовить доклад, выступление. Качество такого конспекта порой целиком зависит от качества плана, оттого, насколько пункты плана будут не

только раскрывать содержание, но и дополнять его по существу. Однако работать с таким конспектом спустя какое-то время после составления довольно трудно-не всегда легко удается восстановить в памяти содержание источников.

Самый простой плановый конспект составляется в виде ответов на пункты плана, сформулированные в вопросительной форме. В процессе подготовки, а иногда и при последующей переделке, плановый конспект может отразить логическую структуру и взаимосвязь отдельных положений.

Текстуальный конспект составляется в основном из цитат. Они связываются друг с другом логическими переходами. Конспект может быть снабжен планом и включать отдельные тезисы в изложении составителя или автора.

Текстуальный конспект — прекрасный источник дословных высказываний автора. Он помогает выявить спорные моменты. Особенно целесообразно использовать этот вид конспектирования при изучении материалов для сравнительного анализа положений, высказанных рядом авторов. Текстуальный конспект в большинстве случаев — пособие, используемое длительное время. Иногда он составляется и как временное пособие для ускоренной проработки произведений. Хотя при его подготовке требуется определенное умение быстро и правильно выбирать основные цитаты, этот тип конспекта нетрудно составлять.

Существенный недостаток текстуального конспекта — он мало активизирует внимание и память. Это особенно проявляется, когда конспект составлен на основе выписок, сделанных давно, а также без глубокой проработки материала, без его усвоения. Поэтому следует обязательно давать ссылки на страницы, чтобы потом привлекать в помощь текст.

Свободный конспект — сочетание выписок, цитат, иногда и тезисов. Часть текста может быть снабжена планом, который идет бок о бок с текстом. Такой конспект требует умения самостоятельно четко и кратко формулировать основные положения. Для этого необходимо глубокое осмысление материала, большой и активный запас слов. Свободный конспект, пожалуй, наиболее полноценный, но он довольно трудоемок, его не составить в один присест.

Тематический конспект — дает более или менее исчерпывающий ответ (в зависимости от числа привлеченных источников, в том числе и своих же записей) на поставленный вопрос-тему. Специфика этого конспекта заключается в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он не отображает всего содержания используемых произведений. Составление тематического конспекта помогает всесторонне обдумывать тему, анализировать различные точки зрения на один и тот же вопрос. Здесь тоже нельзя забывать о точных ссылках на источники и страницы.

Как составлять конспект

1. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.
2. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты, подпункты и определите, что из текста следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.
3. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.
4. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их доводы, конкретные факты и примеры (без подробного их описания).
5. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.
6. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» (подобно пунктам и подпунктам плана).

Алгоритм по составлению плана текста

Алгоритм 1. Простой план

1. Прочитайте текст (представьте мысленно весь материал).
2. Разделите текст на части и выделите в каждой из них главную мысль.
3. Озаглавьте части, подбирая заголовки, заменяйте глаголы именами существительными.
4. Прочитайте текст во второй раз и проверьте, все ли главные мысли отражены в плане.
5. Запишите получившийся план.
6. Запомните требования к плану:

- ❖ План должен полностью охватывать содержание текста (темы).
- ❖ В заголовках (пунктах плана) не должны повторяться сходные формулировки.

Алгоритм 2. Сложный план

1. Внимательно прочитайте изучаемый материал.
2. Разделите его на основные смысловые части и озаглавьте их (пункты плана).
3. Разделите на смысловые части содержание каждого пункта и тоже озаглавьте их.
4. Проверьте, не совмещаются ли пункты и подпункты плана, полностью ли отражено в них основное содержание изучаемого материала.

Алгоритм по работе учебной и специальной литературы.

1. Начните изучение материала статьи с заголовка. Как правило, в заголовок выносятся ключевые слова, отражающие главную идею статьи и привлекающие внимание читателя.
2. Подзаголовок, следующий за названием статьи, рассказывает, кем подготовлена информация (репортером или информационным агентством), где произошли комментируемые события и когда; может содержать дату написания статьи.
3. Текст раскрывает содержание статьи. Обратите внимание, на каких фактах автор заостряет внимание, какой характер носят комментарии к ним.
4. Какую идею поддерживает или опровергает фактический материал. Как правило, идея или проблема формулируются кратко и четко.
5. Если сравниваются разные точки зрения, обратите внимание на аргументацию позиций.
6. Подумайте, чем объясняются позиции авторов (сходные или различные) по отношению к одному и тому же событию, идее, проблеме.
7. Определите: чья точка зрения вам кажется более убедительной, чью точку зрения вы поддерживаете? Свой выбор обоснуйте.
8. Если ваша точка зрения или оценка отличаются от изложенных, четко сформулируйте и аргументируйте свою позицию.

Алгоритм: как читать учебную литературу, чтобы прочитанное лучше запоминалось

Метод повторения*:* прочитанный текст можно учить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким методом знания быстро забываются.

Более эффективен - **метод кодирования**.

По этому методу прочитанный текст необходимо подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения в памяти, надо произвести ряд мыслительных операций:

- ❖ прокомментировать новые данные;
- ❖ оценить их значение;
- ❖ поставить вопросы;

- сопоставить полученные сведения с ранее известными.

Для улучшения обработки информации важно устанавливать осмысленные связи, структурировать новые сведения. С этой точки зрения составление логических схем позволяет достичь лучшего понимания предмета.

Приложение 8.

ССР. Составление логических схем.

Алгоритм по составлению логических схем

1. Просмотрите внимательно содержание блока по учебнику, материалу лекции и выпишите заголовки подразделов, название параграфов.
2. Внимательно изучите каждый параграф (подраздел блока), выписывая из них основные понятия.
3. Еще раз прочитайте текст с целью нахождения связей между понятиями и найдите в тексте или на основе умозаключений обобщающие понятия, термины.
4. Найдите наиболее общие понятия, категории, объединяющие все содержание текста (не исключено, что это объединяющее понятие заключено в заголовках текста).
5. Постройте логическую структуру, включающую выбранные вами понятия с учетом взаимодействия между ними.

Если удастся найти обобщающие понятия и категории, то в результате построения логической схемы получится иерархическая структура (дерево).

Если одни понятия вытекают из других, то можно установить причинно-следственные связи и построить логические цепочки.

6. Сверьте полученную логическую структуру, прочитав текст еще раз, при необходимости уточните структуру.

Требования к составлению логических схем:

- простота (минимальное количество схемных элементов и их связей);
- целевая и смысловая значимость элементов и связей и их иерархическое расположение (основные, вспомогательные и т. д.);
- наглядность схемы (цветовое решение и т. п.).