

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению лабораторных работ

по программе профессионального модуля

ПМ.01 «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции

по специальности

260807 «Технология продукции общественного питания»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы, выполняемые при изучении профессионального модуля ПМ.01 «Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», знакомят обучающихся с приготовлением крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, приготовлением полуфабрикатов из фаршированной рыбы, приготовлением полуфабрикатов из экзотических видов рыб, приготовлением полуфабрикатов из домашней птицы

Непосредственное участие в приготовлении полуфабрикатов, вырабатывает у обучающихся практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.

В ходе работы ставится проблема, разрешение которой требует от учащихся научно обоснованных доказательств с конкретными цифрами и выводами. Выполнение лабораторных работ по предложенному образцу позволяет сократить время обучения за счет многовременного исполнения технологических операций, улучшается качество обучения, за счет понимания и объяснения механизма выполнения технологических операций, а это в свою очередь повышает качество знаний квалифицированных рабочих.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал;

При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

Лабораторная работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если студент ответил на вопросы преподавателя. При этом обучающийся должен знать устройство и принцип работы объекта исследования, назначение всех элементов схемы и понимать

физические процессы, объясняющие полученные результаты, а также умеет объяснить порядок действий при выполнении лабораторной работы.

Ответы оцениваются одновременно в традиционной шкале ("неудовлетворительно" — "отлично").

Организация занятий в лабораториях.

Практические занятия по курсу технологии приготовления пищи проводятся в технологической лаборатории. В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают приемы зажигания и включения электрической аппаратуры, проверки соединения корпусов с системой защитного заземления, показывают основные приемы работы с мясорубкой, овощерезкой и др. В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. В лаборатории работа проводится индивидуально и бригадно. Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которую им предстоит изучить в лаборатории и выписывают необходимые продукты. В начале занятия преподаватель путем опроса, выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего студенты приступают к работе, правильно организуют рабочее место. При выполнении лабораторных работ приходится определять изменение массы продуктов в процессе кулинарной обработки. Во избежание излишнего перекладывания продуктов в начале работы следует взвесить посуду и записать ее массу. Технологический процесс начинается, как правило, с приготовления п/ф. По окончании приготовления п/ф инструменты, инвентарь моют. Скоропортящиеся продукты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах. Студенты должны правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая. Работая в лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду. Выходя из лаборатории спецодежду снимают. Перед

использованием инструментов, инвентаря проверяют их чистоту, ополаскивают посуду. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место. По окончании приготовления блюд проводится бракераж. Студенты выставляют на стол приготовленные оформленные блюда и сдают заполненные тетради. Принимая работу, преподаватель оценивает, правильность приготовления и оформления блюд и теоретические знания по данному разделу. По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы, , убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют лабораторию , инвентарь и сдают преподавателю.

Тематический план

| Лабораторная работа | Количество часов |
|--|-------------------------|
| Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса | 2 |
| Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы | 2 |
| Приготовление полуфабрикатов из экзотических видов рыб | 2 |
| Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы | 2 |

Лабораторная работа №1

Тема: «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса»

Цель и задачи работы : Отработать приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Содержание работы

- 1.определение качества мяса
2. приготовление крупнокусковых полуфабрикатов с учётом рационального использования сырья
- 3.оценка качества полуфабрикатов

Посуда , инвентарь, посуда : разделочные доски, поварские ножи, миски, тарелки

Последовательность выполнения работы

Технологический процесс производства полуфабрикатов ведется по следующей схеме: размораживание, обмывание и обсушивание, разделка туш, приготовление полуфабрикатов.

1. Размораживание. Мясо размораживают в том виде, в каком оно поступило на предприятие. Туши, полутуши или четвертины размораживают в подвешенном состоянии, при этом они не должны соприкасаться друг с другом и с ограждениями камер. Размораживание считается законченным, когда температура в толще мышц достигает 0—1 °С. Размораживать мясо можно быстро и медленно. Если на предприятии имеются холодильные камеры, производят медленное размораживание при температуре от 0 до 6—8 °С и относительной влажности воздуха 90—95 %, в течение двух—пяти суток.

Быстрое размораживание проводят в цехе при температуре 20—25 °С и относительной влажности воздуха 85—90 % в течение суток. Размораживание заканчивают при достижении в толще мышц температуры —1,5...—0,5 °С. С целью уменьшения потерь мясного сока при последующей обработке размороженное таким образом мясо необходимо выдержать в холодильной камере при температуре 0—2 °С и относительной влажности воздуха 80—85 % в течение 24 ч.

2. Обмывание и обсушивание. С туш срезают загрязненные места, ветеринарные клейма, мясо подвешивают на крючья и обмывают щеткой-душем или струей воды из брандспойта. Мясо можно мыть в ваннах с проточной водой при помощи травяных щеток. Для мытья используют воду температурой от 20 до 38 °С. В конце мойки

туши охлаждают водой температурой 12—15 °С, а затем обсушивают при помощи циркулирующего воздуха температурой 1—6 °С.

3 Разделка туш. Туши, полутуши или четвертины разделяют по определенным схемам в зависимости от вида мяса. Разделка туш состоит из следующих операций: деления на отрубы, обвалки отрубов, выделения крупных кусков мяса, их жиловки и зачистки.

Отруб — мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки.

Обвалка — отделение мягких тканей от костей.

Жиловка и зачистка — освобождение мякоти от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и лишнего жира. Тонкие поверхностные пленки и межмышечную соединительную ткань оставляют.

Тонкие закраины обрезают для придания полуфабрикату правильной формы. В результате обвалки, жиловки и зачистки получают крупнокусковые полуфабрикаты, котлетное мясо, кости, хрящи и сухожилия.

4. Разделка говяжьих полутуш или четвертин. Полутушу или четвертину говядины делят на части: лопаточная, шейная, грудинка, спинно-реберная (передняя четвертина), тазобедренная и поясничная (задняя четвертина).

Деление полутуши на четвертины производят по последнему ребру и между 13-м и 14-м позвонками. Все ребра остаются в передней четвертине. Для этого прорезают пащину против 13-го (последнего) ребра, затем по задней линии этого ребра прорезают мякоть до позвоночника, разрубая его по сочленению 13-го и 14-го позвонков.

Лопаточную часть отделяют по ее контуру. Для этого перерезают мышцы, соединяющие лопаточную часть с грудинкой, надрезают мышцы, расположенные по линии, идущей от локтевого бугра к верхнему углу заднего края лопаточной части, и мышцы, лежащие по верхнему и переднему краям лопаточной части, затем лопаточную часть оттягивают от туловища и перерезают мышцы под плечевой и лопаточной костями.

Шейную часть отделяют по линии, проходящей между последним шейным и первым спинным позвонками. Для этого прорезают мякоть до позвоночника по линии остистого отростка первого спинного позвонка до выступа грудины, затем перерезают сочленения последнего шейного позвонка с первым спинным позвонком.

Грудинку отрезают по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (в месте соединения хрящей с ребрами).

Спинно-реберная часть остается после отделения лопаточной, шейной частей, грудинки и включает спинную часть длиннейшей мышцы спины (толстый край), подлопаточную часть и покровку. Передняя линия отделения проходит по прямой линии у последнего шейного позвонка; задняя — по последнему ребру и между последним спинным и первым поясничным позвонками; нижняя — по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего.

Тазобедренную часть отделяют по линии, проходящей непосредственно перед маклаком (бугром подвздошной кости) между последним поясничным и первым крестцовым позвонками и идущей по направлению к коленному суставу задней ноги. При этом прорезают по контуру ноги пашину и другие прилегающие мышцы в направлении

Поясничная часть — часть длиннейшей мышцы спины (тонкий край) с пашинной, остается после отделения от задней четвертины тухли тазобедренной части.

Полученные части подвергают обвалке, выделяют крупнокусковые полуфабрикаты.

Лопаточную часть для обвалки (рис.) кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. После этого разрезают сочленения этих костей с плечевой костью и отделяют их, затем срезают мясо с краев плечевой кости, разрезают и разламывают сочленения с плечевой костью, отделяя лопаточную кость. После отделения лопаточной кости вырезают из мяса плечевую кость. От полученной мякоти отрезают жилистую часть, снятую с лучевой и локтевой костей. Остальную мякоть разрезают на два больших куса — плечевую часть, отделенную от плечевой кости и задней кромки лопаточной кости, и заплечную часть, снятую с лопаточной кости. Эти части жилуют и зачищают, выделяя плечевую (трехглавая мышца плеча клинообразной формы) и заплечную части.

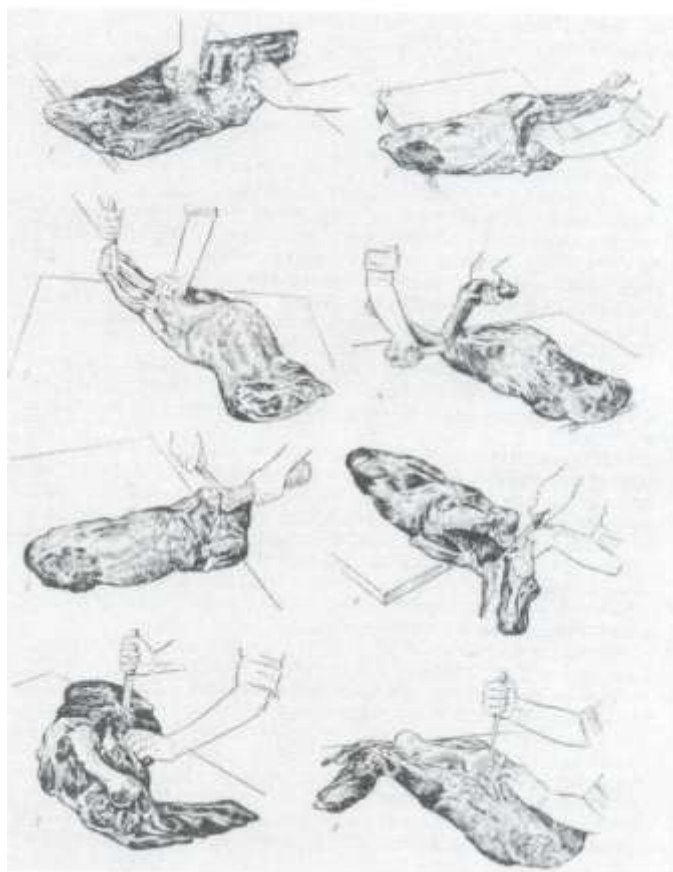
Шейную часть отделяют, срезая мясо целым пластом, стараясь полностью отделить его от позвонков. При жиловке удаляют сухожилия и остатки надкостницы. Для обвалки спинно-реберной части сначала прорезают мякоть вдоль позвоночника по остистым отросткам до основания ребер, а затем постепенно срезают мякоть с ребер целым пластом. Снятую мякоть разделяют на подлопаточную часть, толстый край, покровку.

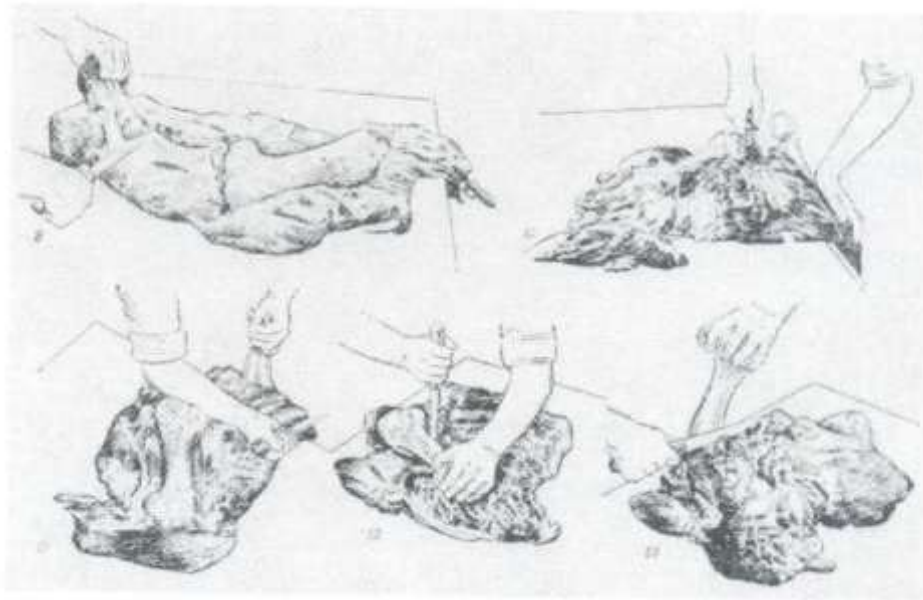
У толстого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, включая поверхностное блестящее сухожилие. В зачищенном виде толстый край представляет собой пласт мяса неправильной прямоугольной формы, покровка — тонкий мышечный пласт прямоугольной формы, подлопаточная часть — пласт квадратной формы.

Поясничную часть длиннейшей мышцы спины срезают с поясничных позвонков. Снятый слой мякоти разрезают по линии, проходящей на 1 см ниже поперечных отростков, разделяя его на тонкий край и пашину, которые затем жилуют и зачищают. У тонкого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, включая поверхностное блестящее сухожилие. В зачищенном виде тонкий край представляет собой прямоугольный пласт мяса.

Грудинку отделяют, срезая мясо одним пластом с грудной кости и реберных хрящей.

При обвалке тазобедренной части у берцовой кости, начиная с наружного ее конца, подрезают мясо и сухожилия, перерезают сочленения этой кости с бедренной костью, после чего отделяют берцовую кость, срезают с нее мясо и сухожилия, затем отделяют подвздошную кость и, срезая мясо с кости, отделяют ее. Далее мясо разрезают вдоль бедренной кости и отделяют мышцу (полуперепончатую), расположенную с задней стороны кости (внутренний кусок), после чего вырезают бедренную кость. Остальную мякоть разрезают на три части: боковую, наружную, верхнюю.





В результате обвалки, жиловки и зачистки говяжьих полу-туш получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты: лопаточную часть (плечевую и заплечную), мякоть грудинки, спинную часть (толстый край), подлопаточную часть, покромку, пашину, вырезку, поясничную часть (тонкий край), верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части.

Котлетное мясо представляет собой мякоть шейной части, пашину и обрезки, получившиеся при обвалке, жиловке и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, а также покромку от туш II категории. Содержание соединительной ткани в котлетном мясе должно быть не более 10 %, жировой ткани — также не более 10 %.

Разделка туш мелкого скота (свинных, бараньих). Разделка свинных полутуш и бараньих туш состоит из тех же операций, что и при разделке туш говядины, но схема разделки иная.

При разделке туши свинины и баранины расчленяют на следующие отрубы: лопаточную часть, шейную часть, корейку, грудинку, тазобедренную часть. У свинины предварительно отделяют вырезку. Вначале туши делят поперек на две части: переднюю и заднюю. Линия деления проходит по контуру задней ноги, по тазовой кости, между крестцовым и поясничным позвонками. От передней части отделяют лопаточную часть так же, как и от говяжьих туш, а затем у бараньих туш отрубают шейную часть между последним шейным и первым спинным позвонками.

Корейку и грудинку получают из оставшейся спиннореберной части, которую у бараньих туш предварительно разрубает пополам. Для этого вдоль спинных и

поясничных позвонков, по обеим сторонам поперечных отростков, прорезают мякоть до основания ребер, после чего выделяют позвоночник, перерубая его поперечные отростки и ребра у их основания сначала с одной стороны, а затем с другой стороны позвоночника. После этого переднюю часть туши разрубает вдоль грудной кости на две половины. У них отрубают грудные кости и отделяют корейку от грудинки. Линия деления проходит поперек ребер, параллельно позвоночнику на расстоянии до 80 мм, т. е. длина ребер корейки не должна превышать 80 мм. У отделенной свиной корейки отрезают шейную часть по линии между четвертым и пятым ребрами. заднюю половину туши делят на две тазобедренные части, разрубая или распиливая кости таза и крестцовые позвонки в продольном направлении. полученные отрубы подвергают обвалке и жиловке. У свинины перед обвалкой со всех частей туши срезают шпик, оставляя на мясе слой его не более 10 мм. Обвалку и жиловку лопаточной и тазобедренной частей свинины и баранины производят так же, как и говядины. Корейку полной обвалке не подвергают. С поясничной части корейки срезают поперечные отростки позвонков, оставшиеся ребра не вырезают, закраины срезают, а с внешней стороны корейки удаляют сухожилия. У бараньей корейки отрезают часть с первого по четвертое ребро, которая непригодна для нарезки порционных полуфабрикатов.

Корейка (крупнокусковый полуфабрикат) представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями не более 80 мм и с прилегающими к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, а также поперечных отростков.

Грудинку полной обвалке не подвергают, ребра сохраняют, грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. Грудинка как крупнокусковый полуфабрикат представляет собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки, без грудной кости; у баранины — без жилистой части пашины, у свинины — без сосковой и паховой частей.

Полученные крупнокусковые полуфабрикаты могут быть использованы целиком для приготовления блюд или для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Из котлетного мяса готовят блюда из рубленого мяса, всех частей туши срезают шпик, оставляя на мясе слой его не более 10 мм. Обвалку и жиловку лопаточной и тазобедренной частей свинины и баранины производят так же, как и говядины. Корейку полной обвалке не подвергают. С поясничной части корейки срезают поперечные отростки позвонков, оставшиеся ребра не вырезают, закраины срезают, а с внешней стороны корейки удаляют сухожилия. У бараньей корейки отрезают часть с первого по четвертое ребро, которая непригодна для нарезки порционных полуфабрикатов.

Корейка (крупнокусковый полуфабрикат) представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями не более 80 мм и с прилегающими к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, а также поперечных отростков.

Грудинку полной обвалке не подвергают, ребра сохраняют, грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. Грудинка как крупнокусковый полуфабрикат представляет собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки, без грудной кости; у баранины — без жилистой части пашины, у свинины — без сосковой и паховой частей.

Полученные крупнокусковые полуфабрикаты могут быть использованы целиком для приготовления блюд или для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (табл.). Из котлетного мяса готовят блюда из рубленого мяса.

Требования к качеству

Внешний вид – куски мяса правильной формы

Цвет- соответствует виду мяса

Запах – без постороннего , свежий

Вопросы для закрепления

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?
2. Как размораживают мясо?
3. Какие части мяса необходимы для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Задание по составлению отчёта

1. Указать виды полуфабрикатов из мяса
2. Дать оценку качества полуфабрикатов

| Наименование полуфабрикатов | Требования к качеству | замечания | оценка |
|-----------------------------|-----------------------|-----------|--------|
| | | | |

5. Защита _____ (оценка)

Домашнее задание

Написать ассортимент мясных полуфабрикатов , выпускаемых промышленностью.

Требования к качеству , хранению и транспортировке мясных полуфабрикатов.

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1. Наличие завершеного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

- Титульный лист с названием работы
- Цель работы
- Содержание работы
- Описание инструментов, инвентаря, посуды
- Подробные теоретические сведения технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд
- Порядок выполнения работы
- Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд
- Выполненные задания по составлению отчёта
- Практическое выполнение работы - приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд
- Современные требования к приготовлению полуфабрикатов.

Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта,

Цвет- полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта,

Запах - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта,

Консистенция- плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное положение

Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и форме нарезки.

Цвет- в соответствии с видом мяса

Запах- имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах),

Консистенция- плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение

Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме нарезки.

Цвет-полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

Запах- полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

Консистенция- плотная.

