

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	9.11.21
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК07.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 67- 68	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы.
Задание	<p>Важнейшей задачей общественного питания на современном этапе, является внедрение новых технологий производства продукции.</p> <p>Перед работниками общественно питания стоит работа повысить производительность труда за счёт внедрения современную оборудования, инвентаря, приспособлений, а также прогрессивной технологии; улучшить качество выпускаемой продукции, ассортимент блюд, т. к. это во многом влияет на здоровье и работоспособность людей. Качество продукции во многом зависит от мастерства повара.</p> <p>Следует помнить, что повышению производительности труда способствует специализация поваров на выполнении одних и тех же операций. Этим достигается высокий ритм работы, приобретаются и совершенствуются рабочие приемы и навыки.</p> <p>Особенности работы мясного и рыбного цехов</p> <p>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 отдельную обработку мясных и рыбных продуктов, а также отдельное хранение полуфабрикатов 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.</p> <p>Все оборудование в мясо-рыбном цехе комплектуют в технологические линии по виду сырья (мясо, рыба, птица) и по типу производимого п/ф. Все <i>техническое оснащение</i> делится на холодильное, электромеханическое, нейтральное и вспомогательное. Например, в мясо-рыбный цех можно поставить следующее оборудование: универсальную машину, мясорубку, формовщика и панировщика котлет, холодильные шкафы, производственные столы,</p>

ванны для промывки, тележки, стеллажи.

Производственный (нейтральный) инвентарь должен соответствовать самым высоким требованиям современных производств. Материал, из которого изготавливается данная продукция из нержавеющей стали: AISI 304 и AISI 430. Ассортимент инвентаря насчитывает более 50 наименований: [тележки производственные «Рикша»](#), тележки для заморозки полуфабрикатов; [стеллажи для дефростации](#); столы производственные из нержавеющей стали различного назначения (для обработки мясных и рыбных изделий) – различной конфигурации (с бортом, без борта, с отверстием для мусора) различных размеров.

В рыбный цех поступает рыба живая, охлажденная, мороженая и соленая, нерыбные продукты моря. В рыбном цехе осуществляются первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.

Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление п/ф и их хранение.

При подборе оборудования, инструмента и инвентаря исходят из наибольшего количества перерабатываемого за одну смену сырья. Сырье со склада осуществляется на [тележках](#) в случае маломощного производства (мясо-рыбные цеха ресторанов и кафе). Складирование готовой продукции осуществляют в, которые помещаются на передвижные стеллажи и отправляются в камеру охлаждения на непродолжительное хранение.

Размораживать рыбу можно двумя способами:

- **воздушный способ.** Мороженая рыба размещается на стеллажах для заморозки с поддоном снизу (рис. Размороженную таким способом рыбу после дефростации необходимо тщательно промыть;

- **в ваннах с проточной или сменяемой водой** (соотношении рыбы и воды в ванне должно быть не больше чем 1 к 2). После заморозки рыбу промывать не надо. При дефростации температура воды и воздуха не должна превышать +20⁰ С. Для полной заморозки необходимо 4-8 часов, в зависимости от размера рыбы и температуры помещения.

Размораживают свежемороженую рыбу в дюралюминиевых ваннах или из углеродистой стали с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. В рыбных цехах небольших и средних предприятий обычно устанавливают одну двухгнездовую ванну. Крупные предприятия подбирают ванны в зависимости от количества одновременно размораживаемой рыбы

Оборудование для разделки рыбы

Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. В конструкции стола предусмотрена емкость для мойки рыбы, а также имеется деревянная разделочная доска. Столешница выполнена из нержавеющей стали.

Чешуйчатая рыба с костистым скелетом обрабатывается разными способами в зависимости от размера и использования на доске, маркированной Р. С. (рыба сырая). Рыбу очищают вручную средним поварским ножом, теркообразными или механическими скребками РО-1, плавники отрезают ножницами, удаляют с помощью плавникорезки или ножом.

В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован. При обработке большого количества рыбы на крупных ПОП используют чешуеочистительные машины.

Благодаря малому весу, небольшим габаритам чешуе-съемная машина может быть установлена в маленьких цехах. Производительность и эффективность машины зависят от состояния и качества сырья. Для удобства в работе машина может быть правосторонней и левосторонней.

Для приготовления рыбных п/ф используют набор инвентаря и посуды: ножи поварской тройки, ножи рубачи, обвалочные ножи, тупки для отбивания рыбы, мусат для точки ножей, поварские венчики, разделочные доски с маркировками МС (мясо сырое) и РС (рыба сырая), весы, сита, грохоты, лотки для п/ф, противни.

Инвентарь и посуду мясорыбного цеха нельзя использовать в других цехах, т. к. они могут быть источником бактериального заражения.

Во время работы инструмент раскладывают на столе и используют при необходимости. При отсутствии механизированного устройства применяют ручной скребок, состоящий из металлической терки и ремешка, которые надеваются на руку, во время работы можно воспользоваться обычной теркой. Обработку начинают с очистки чешуи в направлении от хвоста к голове, вначале с боков, затем с брюшка.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобком, спинкой и бортами. Поверхность стола имеет наклон к желобу для стока жидкости, которая выделяется из рыбы и для сброса отходов. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. После потрошения рыбу массой более 1,5 кг разделяют на филе путем ее пластования, в результате получают два филе.

Для удаления костей из филе используют [ручное приспособление для удаления костей. Машина создана для аккуратного извлечения на максимальной скорости с минимальным количеством отходов. Используется для удаления костей: лосося, форели, аргентины, кижуча, нерки, семги, пикши, сига, чавычи, окуня, хека.](#)

Для приготовления фарша после обработки на производственных столах рыбу подают к универсальному приводу с мясорубкой. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубки, на крупных - универсальный привод с комплектом механизмов. Мясорубки предназначены для получения фарша из рыбы, повторного измельчения котлетной массы. Готовый фарш поступает в фаршемешалки и далее - в котлетоформовочные машины.

Готовые котлеты поступают в холодильные камеры. Холодильные шкафы предназначены для хранения п/ф и готовых блюд в производственных цехах, для хранения запаса продуктов. Контроль за

температурой ведется манометрическим термометром, шкала которого расположена на лицевой поверхности шкафа. При открывании одной из дверок загорается лампочка освещения шкафа.

Безопасное использование видов технологического оборудования и производственного инвентаря

Использование технического оборудования снижает трудоемкость первичной обработки сырья, уменьшает процент отходов и т.д. Важное значение при выполнении технологических операций при обработке рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, сводятся они к следующим.

При работе *на мясорубке* рыбу в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после выключения.

Перед началом работы *тележку универсального привода* необходимо застопорить винтами.

Ручки всех *ножей* должны быть тщательно закреплены, углы производственных столов и ванн закругленными.

На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

- проверить холостой ход оборудования,
- проверить наличие и направленность ограждений,
- наличие и исправность электропроводки и заземления,
- проверить работу на холостом ходу,
- наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного

выключателя, магнитного пускателя.

Во время работы повар обязан:

- загружать машину следует только после ее пуска,
- не рекомендуется допускать перегрузки машины и недогрузки,

После окончания работы:

- машину выключают,
- производят ее частичную разборку и очищают от остатков продуктов,
- затем тщательно промывают до полного удаления остатков продуктов,
- наружные поверхности машины протирают влажной, а затем сухой тканью,
- промытые части машины просушивают, смазывают пищевым

	<p>несоленным жиром все ржавеющие детали и поверхности, соприкасающиеся с продуктами,</p> <ul style="list-style-type: none"> - один раз в неделю протирают сухой суконкой или фланелью до восстановления блеска, - машину следует регулярно разбирать и осматривать для замены износившихся деталей, - в нерабочее время машина должна быть отключена от электросети.
<p>Контрольный тест</p>	<p>1. Перечислите правила охраны труда и техники безопасности при работе в рыбном цехе.</p> <ul style="list-style-type: none"> а. при работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком б. запрещается работать без предохранительного кольца в. сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после выключения г. ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены д. углы производственных столов и ванн должны быть закруглены е. на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решётки ж. всё перечисленное <p>2. Выбери верное.</p> <p>Назовите способы размораживания рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> а. в холодной проточной или сменной воде с t не выше $20-25^{\circ}C$ б. в растворе соли в. на воздухе г. с помощью СВЧ д. во льду е. всё перечисленное <p>3. Назовите температуру воды при вымачивании рыбы в сменной воде.</p> <p>4. Установи правильную последовательность при приготовлении рыбы фаршированной</p> <p>Очистить от чешуи Отрубить плавник Сделать глубокие надрезы, подрезая реберные кости вдоль позвоночника Перерезать позвоночник у хвоста и головы и удалить его Удалить внутренности через полученное отверстие Тщательно промыть Тонким ножом срезать мякоть и реберные кости, оставляя на коже слой мякоти толщиной не более 0,5 см Вырезать ножницами плавники и кости внутри рыбы Удалить жабры и глаза Тщательно промыть Заполнить фаршем Завернуть</p> <p>5. Назови преимущества шоковой заморозки по сравнению с обычным, традиционным способом замораживания продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> а. уменьшения потерь продуктов б. увеличение сроков хранения в. сохранность качества готового продукта г. значительная экономия времени

д. всё перечисленное

6. Выбери верное.

В зависимости от размеров рыбные полуфабрикаты готовят:

- а. крупными (целая рыба)
- б. порционными
- в. мелкокусковыми
- г. рубленными
- д. панированными
- е. всё перечисленное

7. Выбери верное.

В зависимости от использования различают полуфабрикаты:

- а. для варки
- б. припускания
- в. жаренья основным способом
- г. жаренья во фритюре
- д. запекания
- е. консервирования
- ж. всё перечисленное

8. Назови угол нарезки чистого филе на порционные полуфабрикаты для жарки.

9. Технологический процесс обработки рыбы включает в себя следующие операции:

- а. оттаивание мороженой рыбы
- б. очистка от чешуи
- в. потрошение
- г. промывание
- д. разделка
- е. приготовление полуфабрикатов
- ж. хранение
- з. всё перечисленное

10. Назови факторы, которые необходимо учитывать при подборе полуфабрикатов для тепловой обработки.

- а. сохранение формы п/ф
- б. равномерность прогревания п/ф
- в. получение румяной корочки
- г. всё перечисленное

Дата 9.11.21г

Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	9.11.21 10.11.21
Время	11.10-13.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК07.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 69- 70,71-72,73-74	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
Задание	Составить технологические карты, рассчитать энергетическую ценность блюд из жареной рыбы «526. Рыба жареная с зеленым маслом, 531. Поджарка из рыбы, 527. Килька, хамса, тюлька, жаренные во фритюре» на 25 порций.
Контрольный тест	<p>1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на 1) _____, 2) _____, 3) _____, 4) _____, 5) _____.</p> <p>2. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков? А) 30°С – 35°С Б) 29°С – 30°С В) 17°С – 18°С</p> <p>3. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу? А) 90°С – 95°С Б) 45°С – 50°С В) 80°С – 90°С</p> <p>4. Коллаген рыбы _____ устойчив, чем коллаген мяса.</p> <p>5. Какой % жира содержится в рыбе? А) 0,2% – 34% Б) 0,1% – 33% В) 0,3% – 44%</p> <p>6. Пищевая ценность определяется содержанием _____ белков.</p> <p>7. При какой тепловой обработке жир вытапливается? А) тушение Б) варка и припускание В) жарка</p> <p>8. При жарке п/ф из тощих рыб (судак, трески, щуки) жир _____.</p> <p>9. Усвояемость жира рыб составляет _____%.</p> <p>10. При Т.О потери массы рыбы = _____%- _____%, что вдвое меньше потерь мяса крупного рогатого скота.</p>

--	--

Дата 9.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

