Инструкция по выполнению самостоятельной работы **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**24.04.2021. (2час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ**

**Самостоятельная работа №1**

**По теме: Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них**

***Задание: Составление опорного конспекта по теме.***

*Составление опорного конспекта*— представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созда­нию краткой информационной структуры, обобщающей и отра­жающей суть материала лекции, темы учебника . Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта— облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) — опорные сигналы. Опорный конспект — это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у студентов, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испыты­вают трудности при ее запоминании.

***Обучающийся должен выполнить следующее:***

• изучить материалы темы, выбрать главное и второсте­пенное;

* установить логическую связь между элементами темы;
* представить характеристику элементов в краткой форме;

• выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;

* оформить работу и предоставить в установленный срок.
* соответствие содержания теме;
* **Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.**
* Организация технологического процесса производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания обуславливается технологическими возможностями и экономической целесообразностью. Существуют предприятия, на которых технологический цикл осуществляется во всей полноте, начиная с приёма и хранения сырья и заканчивая реализацией готовой продукции. Есть также предприятия со специализированными технологическими процессами. При специализации процесса на одних предприятиях осуществляется централизованное производство полуфабрикатов, на других - производство из полуфабрикатов готовой продукции и её реализация либо на одних предприятиях осуществляется централизованное производство готовой пищи, а на других- её реализация.
* *Продовольственные товары*, поступающие на предприятиях общественного питания, с известной степенью условности можно подразделить на сырьё, полуфабрикаты и готовые к употреблению кулинарные изделия и блюда.
* **Сырье**- исходные продукты, предназначенные для даль­нейшей обработки.
* **Полуфабрикат**(кулинарный полуфабрикат) - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или не­сколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
* **Полуфабрикат высокой cтеneпи гoтoвнocти**- кули­нарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
* **Кулинарное изделие**- пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
* **Мучное кулинарное изделие**- кулинарное изделие за­данной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пи­рожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
* **Кондитepское изделие**- изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
* **Блюдо**- пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, пор­ционированных и оформленных.
* **Кулинарная продукция**- совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
* **Кулинарная гoтoвность**(или готовность) - совокуп­ность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
* **Кулинарная обработка**- воздействие на пищевые про­дукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) упот­ребления в пищу.
* **Механическая кулинарная обработка**- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с це­лью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрика­тов.
* **Тепловая кулинарная обработка**- кулинарная обра­ботка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с це­лью доведения до заданной степени готовности.
* **Отходы при кулинарной обработке**- пищевые и тех­нические оста тки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.
* **Потери при кулинарной обработке**- уменьшение массы пищевых продуктов в процесс е производства кулинар­ной продукции.
* **Рецептура**(кулинарной продукции) - нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
* Оборудование, посуда, инвентарь должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и иметь гигиенические сертификаты или сертификаты соответствия.
* Складывается из 3 стадий:
* 1. обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;
* 2. приготовление блюд и кулинарных изделий;
* 3. подготовки блюд к реализации (порционирование, оформление).
* Все стадии оказывают влияние на формирование качества готовой продукции.
* Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.
* Контроль качества подразделяют на 3 вида:
* 1. Предварительный (входной) – контроль поступающего сырья и полуфабрикатов;
* 2. Операционный (производственный) определяют по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и полуфабрикатов до выпуска готовой продукции.
* *Он включает:*
* - организацию технологического процесса (последовательность операций, соблюдение температуры, продолжительность тепловой обработки);
* - оснащенности и состояния оборудования;
* - наличие документов (нормативных и технологических);
* - гигиенических параметров производства (температура на рабочем месте, вентиляция, освещение, уровня шума).
* 3. Выходной контроль (приемочный) – проверка качества готовой продукции (на предприятиях общественного питания применяют бракераж):
* а. Органолептические показатели
* б. Физико-химические показатели (массовая доля жира, массовая доля сахара)
* в. Микробиологические показатели
* **Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение полуфабрикатов**
* Замороженную продукцию упаковывают в различные упаковочные материалы. Главным образом, в качестве упаковочного материала используются контейнеры и пакеты из пластика, а также комбинированные
* упаковочные материалы (включая упаковку на основе бумаги и фольги, к примеру, для мороженого). Однако при всем имеющимся разнообразии основным упаковочным материалом для фасовки замороженной продукции являются пленочные полимерные материалы. Какие главные требования предъявляются к упаковке для замороженной продукции и в чем особенности.
* В недалеком прошлом основными функциями, которые выполняла упаковка, были хранение и перевозка; сейчас функции упаковки значительно расширились. Например, согласно статистическим данным, 67% потребителей делают свой выбор в магазине в пользу того или иного продукта или изделия, учитывая прежде всего привлекательность и качество упаковки. Конечно, заявлять, что упаковка важнее содержимого в ней изделия, нельзя. Однако упаковка, будучи связующим звеном между покупателем и производителем, формирует определенный имидж продукции и побуждает к покупке товара.
* Упаковку для продукта можно сравнить с одеждой для человека. Это является и необходимостью, но в это же время она позволяет выделиться. Как известно, мода изменчива, она постоянно меняется, двигаясь вперед. Замороженные продукты (в народе «заморозка») являются сравнительно молодым и одним из наиболее динамично развивающихся сегментов на рынке России. Поэтому и упаковочный рынок для данного сегмента энергично развивается. В настоящее время многие компании-производители упаковки для замороженной продукции ищут новые решения, внедряют инновационные материалы, проводят исследования.
* Из-за определенных особенностей хранения замороженной продукции, выбор материалов достаточно ограничен, т. к. только некоторые упаковочные материалы могут выдерживать низкие температуры. Высокая степень морозостойкости пленок, а также их сварных швов является одним из главных качеств, предъявляемых к упаковке для продукции глубокой заморозки. Большинство замороженных продуктов имеют острые края, именно поэтому огромное внимание уделяется такому свойству упаковки, как высокая устойчивость к проколу. Пленочная упаковка, которая изготавливается из многослойного полиэтилена или из материалов на основе разных полимерных слоев, отвечает данным требованиям. Некоторые замороженные продукты в последствие разогреваются прямо в упаковке, именно поэтому упаковочный материал должен выдерживать и перепад температур, и воздействие микроволн.
* Самое широкое использование для упаковки замороженной продукции нашли следующие гибкие упаковочные материалы.
* Полиэтилен
* Современные технологии изготовления полиэтилена дают ему возможность конкурировать с упаковочными материалами для замороженной продукции, которые производятся методом ламинации. Однако только современное высокотехнологичное экструзионное оборудование позволяет производить многослойные пленки из полиэтилена с заданными свойствами для каждого из слоев и, соответственно, получать упаковку с нужными характеристиками (устойчивость к разрыву и истиранию, высокая перерабатываемость, высокие сварные свойства и т.д.). Так можно добиться нужной для заказчика комбинации характеристик упаковочного материала. Упаковка из полиэтилена для замороженной продукции должна производиться из пленки высокого качества с применением добавок, которые улучшают характеристики прочности, морозостойкости и скольжения, что важно при применении её на фасовочном оборудовании для упаковки на высокой скорости. Данные пленки, помимо этого, должны отлично удерживать краску, даже при воздействии конденсата, который образуется при оттаивании продукта. На полиэтиленовую упаковку можно наносить флексографическую поверхностную печать. Многослойная упаковка для замороженных продуктов предусматривает возможность межслойной (ротогравюрной или флексографической) печати.
* Появление упаковочных материалов, обладающих уникальными характеристиками, которые позволяют продлевать срок хранения продукции, а также предусматривают возможность красочного декорирования, позволяют производителям замороженной продукции выделить продукт среди конкурирующих изделий.
* Маркировка потребительской тары, кроме сведений, должна содержать следующую информацию: термическое состояние полуфабриката, даты изготовления и упаковывания, для охлажденных особо скоропортящихся изделий - время окончания технологического процесса; способ приготовления.
* Транспортной тарой для полуфабрикатов являются многооборотные ящики, тара-оборудование, рассчитанные на массу нетто продукции не более 250 кг.
* Транспортная маркировка для замороженных полуфабрикатов при иногородней поставке для сведений, обязательных для всех пищевых продуктов, должна иметь манипуляционные знаки: «Соблюдение интервала температур» или «Скоропортящийся груз».