Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

 **15.05.2021. ( 4 час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов***

**1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.**

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

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

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

**Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мяса.**

Мясо -- ценный продукт питания. Это источник полноценных белков, жиров и других веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма. Суточная норма потребления мяса 190 г, в жареном, отварном, тушеном виде -80-100 г. Для питания в основном используют мясо крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, оленей и др.

В состав мяса входят белки, жиры, углеводы, вода, минеральные и др. вещества. Содержание этих веществ зависит от вида, породы, пола, возраста, упитанности животных.

Белков в мясе содержится 11,4-20,2%. Основная часть белков мяса белки полноценные.

Из неполноценных белков в мясе содержатся коллаген, эластин. Это соединительно-тканные белки, придающие мясу жесткость. Коллаген при нагревании с водой переходит в глютин, мясо размягчается, а глютин, растворяясь в горячей воде, придает вязкость раствору, который при охлаждении застывает, превращаясь в студень.

Эластин не изменяется под действием холодной, горячей воды.

Жира в мясе содержится от 1,2 до 49,3%. Содержание жира зависит от вида и упитанности животных. В мясе говядины жира -- от 7,0 до 12%, телятины -- от 0,9 до 1,2%, баранины -- от 9,0 до 15,0%, свинины жирной -- 49,3%, мясной -- 33,0%. Усвояемость жиров зависит от их температуры плавления. Жир улучшает вкус мяса, повышает его пищевую ценность.

Углеводы в мясе представлены гликогеном, содержание которого составляет около 1,0%

Минеральных веществ в мясе от 0,8 до 1,3%. Из макроэлементов в мясе присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо и др. Из микроэлементов -- йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец и др.

Витамины представлены группой водорастворимых витаминов В1 B2 B6 В9, B12, H, PP и жирорастворимых витаминов -- A, D, Е, содержащихся в жире животных.

Витаминами наиболее богаты субпродукты (печень, почки).

Воды содержится в мясе от 55,0 до 85,0%. Количество воды зависит от упитанности и возраста животных.

Экстрактивных веществ в мясе -- 0,3-0,5%. Они представлены в мясе в виде азотистых и безазотистых соединений. Эти вещества, растворяясь в воде, придают мясу, бульонам вкус, аромат, вызывают аппетит.

В процессе тепловой обработки мяса происходит потеря питательных веществ. С точки зрения сохранности питательных веществ наиболее рациональные приемы тепловой обработки - тушение, запекание, приготовление изделий из котлетной массы.

***Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.***

По качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести и несвежим. Качество мяса определяют органолептическим, химическим, микробиологическим методами и др.

Органолептическим методом качество мяса определяют по состоянию внешней поверхности и на разрезе, цвету, консистенции, запаху, состоянию жира, сухожилий, костного мозга, качеству бульона.

Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мышцы слегка влажные, цвет мышц для говядины — от светло-красного до темно-красного, для свинины — от светло-розового до красного, для бара­нины — от красного до красно-вишневого. Консистенция мяса плотная, упругая. Запах — свойственный виду мяса. Говяжий жир имеет желтый, желтоватый или белый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной жир имеет белый или бледно-розовый цвет, мягкий, эластичный; бараний жир — белый, плотный. Жир не должен иметь осаливания или прогоркания. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.

Хранение мяса. На предприятиях общественного питания хранят мясо в холодильных камерах, охлажденное мясо — в подвешенном состоянии, замороженное мясо — штабелями на поддонах при тем­пературе от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 85... 90 % 3... 5 сут. На складах в морозильных камерах мясо хранят при тем­пературе -12"С и относительной влажности воздуха 95...98%, замороженное мясо говядины хранят 8 мес, свинины, баранины, коз­лятины — 6 мес.

**Задание:**

1. Внимательно прочитайте лекцию.

2. Составьте конспект в рабочей тетради.