

## **Методические рекомендации по выполнению практических работ**

**Предмет: Кулинария**

**Раздел: Механическая кулинарная обработка мяса**

**Профессия: 16675 «Повар» для лиц с ОВЗ**



Мухтарулина А.К. Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Кулинария» для профессии 16675 «Повар» - Каменск: ГАПОУ РБ «Политехнический техникум», 2021.

Методические рекомендации для выполнения практических работ являются частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар

Методические рекомендации включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов в соответствии с адаптированной программой подготовки, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы обучающихся и инструкцию по ее выполнению, порядок оформления отчета о проделанной работе

© А.К. Мухтарулина, 2021

© ГАПОУ РБ Политехнический техникум, 2021

## Содержание

Предисловие .....	3
1. Методические рекомендации по выполнению практической работы № 1-2.....	5
2. Методические рекомендации по выполнению практической работы № 3-4.....	9
3. Методические рекомендации по выполнению практической работы №5-6.....	13
4. Методические рекомендации по выполнению практической работы № 7-8.....	17

## **Предисловие**

Методические рекомендации разработаны на основании Положения по организации и проведению лабораторных работ и практических занятий ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Практические занятия и их объемы по дисциплине «Кулинария», определяются рабочим учебным планом специальности 16675 «Повар».

Практические занятия составляют важную часть теоретической и профессиональной подготовки обучающихся.

Выполнение обучающимися практических занятий направлено на обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам учебных дисциплин, формирование общих и профессиональных компетенций. Умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности, выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

## **Введение**

### **УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ!**

Методические рекомендации для выполнения практических работ по предмету Кулинария созданы Вам в помощь для работы на занятиях, подготовки к практическим работам, правильного составления отчетов.

Приступая к выполнению практической работы, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с программой подготовки, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим работам у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни проведения консультаций.

**Желаем Вам успехов!!!**

### **Раздел 3. Механическая кулинарная обработка мяса**

#### **Практическая работа 1-2 «Размораживание мяса»**

#### **Образовательные цели:**

1. Формирование знаний по механической кулинарной обработке различных видов мяса. Изучение механической кулинарной обработки мяса, операций оттаивания мяса.

#### **Задачи практической работы:**

1. Изучить теоретический материал по теме практической работы.
2. Выполнить задания
3. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

#### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

1. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

#### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

#### **Материально-техническое обеспечение занятия:**

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Кулинария	Н.А. Анфимова	М: Изд. центр «Академия», 2008г
ОИ2	Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования	Качурина Т.А.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ3	Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф	Сопина, Л.Н.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ4	Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач проф образования	Козлова, С.Н.	издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
ОИ5	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие	Татарская, Л.Л.	издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

## Методические рекомендации по выполнению практической работы

### Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы

#### Методы размораживания

1. Размораживание в воздушной среде. Мясо размещается в камерах так, чтобы не было перегрева поверхностных слоев. Применяется метод воздушного душирования при температуре 20 °С, скорости движения воздуха 1-2 м/с, влажности 85-90 %. Продолжительность размораживания 10-12 ч. Мясо имеет сухую поверхность без повреждений, ярко-красный цвет, отличается упругой консистенцией.
2. Размораживание мяса в паровоздушной среде. При 20-25°С, позволяет сократить продолжительность процесса для говяжьих полутуш до 10-15 ч. Хотя масса полутуш в период размораживания увеличивается на 3-4%, при разделке в колбасном производстве теряется до 5-8% мясного сока. Поверхность мяса влажная, что приводит к развитию м/о, серого цвета. Консистенция дряблая, качество мяса ниже.
3. Размораживание в жидкой среде. Происходит в несколько раз быстрее, чем в воздухе. При этом происходит некоторое увеличение массы мяса за счет поглощения влаги поверхностным слоем. Однако при этом теряется часть белковых и экстрактивных веществ, происходит обесцвечивание мяса, ослабление аромата и увлажнение поверхности. При размораживании в рассоле происходит и просаливание поверхностных слоев мяса. Этот способ применим для размораживания мяса, подвергаемого посолу; в этом случае посол совмещается с размораживанием. Свиные отрубы при температуре рассола 6 °С размораживаются в течение 10 ч. Потери мясного сока достигают 0,9%.
4. Размораживание мяса в вакууме и при помощи СВЧ-нагрева. Перспективным способом является размораживание продукта в среде насыщенного пара при пониженном давлении. Размораживание в условиях вакуума существенно сокращает продолжительность процесса и обеспечивает хорошие санитарно гигиенические условия. При размораживании мясных блоков и отрубов целесообразно проводить нагрев при остаточном давлении 1,94-2,20 кПа и температуре 17-19°С. Высокое качество продуктов обеспечивается при сверхчастотном нагреве. Использование энергии электромагнитного поля СВЧ позволяет существенно сократить продолжительность процесса, сокращение процесса до 4-5 мин, устранение потерь мясного сока улучшить санитарно-гигиенические показатели, устранить потери массы и растворимых компонентов.

На качество размороженных пищевых продуктов влияют их свойства к моменту замораживания, скорость замораживания, температура и продолжительность

## Этапы выполнения работы:

**Задание 1. На какие виды подразделяется мясо по термическому состоянию и какая температура мяса?**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

**Задание 2. Какое мясо по термическому состоянию обладает самым высоким качеством?**

---

---

---

**Задание 3. Продолжите технологическую последовательность обработки мяса:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) Приготовление полуфабрикатов

**Задание 4. Что происходит при размораживании мяса? Какой основной показатель качества мяса?**

---

---

---

**Задание 5. В состав мясного сока входит**

Вода -80%

**Задание 6. Опишите способы размораживания**

Медленный: \_\_\_\_\_

Быстрый \_\_\_\_\_



**Задание 7 Заполните недостающие строки в таблице: Методы размораживания**

Размораживание мяса в _____ среде	Размораживание при $t\ 20^0$ , продолжительность размораживания 10-12 часов. Мясо имеет сухую поверхность без повреждений, ярко-красный цвет
Размораживание мяса в _____ среде	Размораживание при $t\ 20-25^0$ , продолжительность размораживания 10-15 часов для говяжьих полутуш. Мясо имеет влажную поверхность, качество мяса ниже
Размораживание мяса в _____ среде	Происходит в несколько раз быстрее, чем в воздухе. При этом происходит увеличение массы за счет поглощения влаги. Этот способ применим для размораживания мяса, подвергаемое посолу
Размораживание мяса _____ _____	Размораживание мяса в среде насыщенного пара при пониженном давлении, использование энергии СВЧ, размораживание в течение 4-5 мин

**Задание 8. Какие факторы влияют на качество размороженного мяса?**

- 1) Свойства мяса
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

### **Раздел 3. Механическая кулинарная обработка мяса**

#### **Практическая работа 3-4 «Мойка, обсушивание мяса»**

##### **Образовательные цели:**

1. Формирование знаний по механической кулинарной обработке различных видов мяса. Изучение механической кулинарной обработки мяса, операций мойки и обсушивания мяса.

##### **Задачи практической работы:**

1. Изучить теоретический материал по теме практической работы.
2. Выполнить задания
3. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

##### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

1. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

##### **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

##### **Материально-техническое обеспечение занятия:**

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Кулинария	Н.А. Анфимова	М: Изд. центр «Академия», 2008г
ОИ2	Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования	Качурина Т.А.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ3	Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф	Сопина, Л.Н.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ4	Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования	Козлова, С.Н.	издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
ОИ5	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие	Татарская, Л.Л.	издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

## Методические рекомендации по выполнению практической работы

### Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы

**Обмывание** теплой водой (20—30°C) снижает поверхностное микробное обсеменение на 95—99%. Использование одной и той же воды для повторного обмывания мяса недопустимо.

Мясо подвешивают на крючья и обмывают чистой проточной водой из брандспойта, шланга или специальной щеткой-душем. Обмывать мясо можно и в ваннах капроновыми или травяными щетками. Обмытые туши для охлаждения промывают холодной водой (температура 12—15°C). Затем их обсушивают и разделывают.

**Обсушивают** туши циркулирующим, пропущенным через фильтры воздухом, температура которого 1—6°C.

На небольших предприятиях мясо укладывают на решетки, расположенные над моечными ваннами, или подвешивают на крючья и обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани. Обсушивание препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках.

Свойства мяса:

- Носитель полноценного животного белка и жира
- Содержит экстрактивные вещества (возбудители выделения пищеварительного сока)
- Основной источник фосфора
- Богато железом и микроэлементами
- Содержит витамины группы В (В1,В2, В3,В6,В12)

Противопожарная техника безопасности представляет собой ряд мероприятий, предупреждающих возникновение пожаров, и организацию их тушения. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. **Техника безопасности в мясном цехе**

Во избежание несчастных случаев работники кухни должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользкий.

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;

- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;
- запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;
- работники, занимающиеся обвалкой мяса должны надевать предохранительные кольчужки;
- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2 м от пола.

### **Этапы выполнения работы:**

#### **Задание 1. Для чего проводят операцию ОБМЫВАНИЕ МЯСА?**

---



---



---



---

#### **Задание 2. Где производят обмывание мяса и как производят обмывание мяса?**

---



---



---



---



---



---

#### **Задание 3. Продолжите технологическую последовательность обработки мяса:**

Размораживание →

**Задание 4. Какая должна быть температура воды при обмывании мяса. Выберите правильный ответ**

- 1). + 40-50°                      2) +20-30°                      3) 5-10°

**Задание 5. Какая должна быть температура воды при ополаскивании мяса. Выберите правильный ответ**

- 1). + 40-50°                      2) +20-30°                      3) 12-15°

**Задание 6. Опишите процесс обсушивания мяса**

---

---

---

---

---

---

**Задание 7. Почему нельзя использовать инвентарь и посуду мясного цеха в других целях?**

---

---

---

---

---

---

**Задание 8 Какую роль играет мясо в жизни человека и почему его необходимо включать в рацион?**

---

---

**Задание 9 Техника безопасности в мясном цехе заключается в следующем:**

---

---

---

### Раздел 3. Механическая кулинарная обработка мяса

#### Практическая работа 5-6 «Кулинарная разделка мяса различных пород»

##### Образовательные цели:

1. Формирование знаний по механической кулинарной обработке различных видов мяса. Изучение способов разделки мяса различных пород

##### Задачи практической работы:

1. Изучить теоретический материал по теме практической работы.
2. Выполнить задания
3. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

##### В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

##### В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

##### Материально-техническое обеспечение занятия:

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Кулинария	Н.А. Анфимова	М: Изд. центр «Академия» 2008г
ОИ2	Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования	Качурина Т.А.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ3	Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф	Сопина, Л.Н.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ4	Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач проф образования	Козлова, С.Н.	издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
ОИ5	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие	Татарская, Л.Л.	издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

##### Методические рекомендации по выполнению практической работы

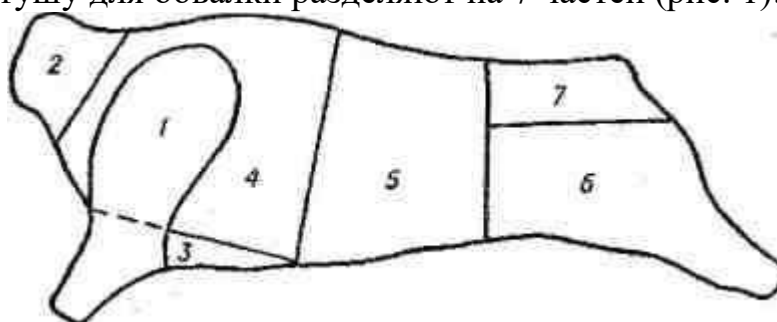
## Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы

Обвалке подвергают мясо на костях в охлажденном, размороженном, парном и остывшем состоянии в виде туш, полутуш и четвертин.

Поступающее на разделку, обвалку и жиловку мясо должно иметь температуру в толще мышц на глубине не менее 6 см от поверхности:

- охлажденное и размороженное 1 °С до 4 °С;
- парное - не ниже 35 °С;
- остывшее - не выше 12 °С.

Говяжью полутушу для обвалки разделяют на 7 частей (рис. 1):



**Рис. 1.** Схема разделки говяжьих полутуш:

- 1 - лопаточная часть; 2 - шейная часть; 3 - грудная часть;  
4 - спинно-реберная часть; 5 - поясничная часть;  
6 - тазобедренная часть; 7 - крестцовая часть.

Разделку полутуш производят на подвесном пути или специальном разделочном столе с наклонным спуском для отдельных частей следующим образом:

- **первая операция** - отрезают лопатку между мышцами, соединяющими лопаточную кость с грудной частью;
- **вторая операция** - отрубают секачом или срезают шейную часть между последним шейным и первым спинным позвонками;
- **третья операция** - отрезают ножом грудную часть с реберными хрящами в месте соединения хрящей с ребрами, если туша от старого животного, то грудинку отрубают секачом;
- **четвертая операция** - отрезают спинно-реберную часть от поясничной части между последним ребром и первым поясничным позвонком, при этом все ребра остаются при спинно-реберной части;
- **пятая операция** - отрезают от тазобедренной части поясничную часть с пашиной по линии, проходящей между последним поясничным позвонком и крестцовой костью;
- **шестая операция** - отрубают секачом крестцовую часть от тазобедренной по линии. Проходящей между крестцовой и тазовыми костями.

Говяжьи туши или четвертины делят на части так же, как указано выше. При поступлении в переработку передних и задних четвертин говядины их разделяют на отрубы и подвергают обвалке.

Граница раздела четвертин лежит, как правило, между 13 ребром и первым поясничным позвонком.

Передняя четвертина включает шейную, лопаточную, спинно-реберную и грудную части. Задняя четвертина включает поясничную часть, тазобедренную с крестцом и пашины.

Удельный вес передней четвертины составляет ориентировочно - 55 %, задней - 45 % от массы полутуш.

При обвалке четвертин от торговой разделки два ребра, прилегающие к задней четвертине, отрезают вместе с поясничной частью и обваливают.

### Этапы выполнения работы:

#### Задание 1. Что такое ОБВАЛКА МЯСА?

---

---

---

#### Задание 2. Какое мясо подвергается обвалке?

---

---

---

---

---

#### Задание 3. Какая температура мяса должна быть в толще мышц на глубине не менее 6 см. при обработке остывшего мяса: Выберите правильный ответ

- 1) 1 °С до 4 °С;      2) не ниже 35 °С;      3) не выше 12 °С.



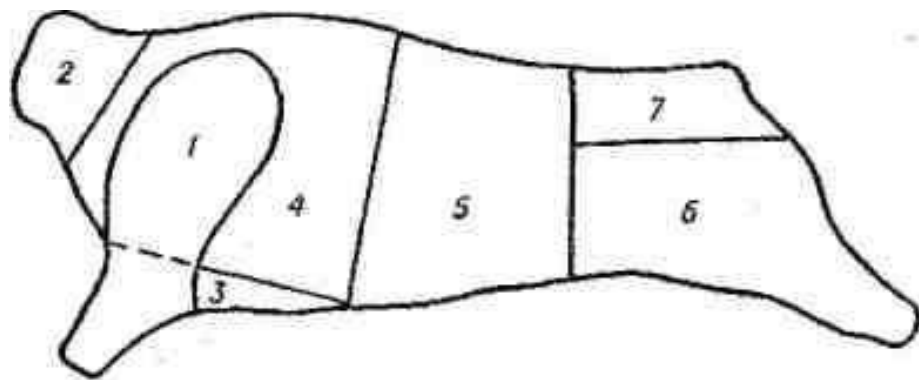
**Задание 4.** Какая температура мяса должна быть в толще мышц на глубине не менее 6 см. при обработке охлажденного и размороженного мяса: Выберите правильный ответ

- 1) 1 °С до 4 °С;      2) не ниже 35 °С;      3) не выше 12 °С.

**Задание 5.** Какая температура мяса должна быть в толще мышц на глубине не менее 6 см. при обработке парного мяса: Выберите правильный ответ

- 1) 1 °С до 4 °С;      2) не ниже 35 °С;      3) не выше 12 °С.

**Задание 6.** Назовите части говяжьей полутуши



**Задание 7.** Где производят разделку говяжьих полутуш? \_\_\_\_\_

---

---

---

**Задание 8** Опишите шесть основных операций при разделке говяжьих полутуш

---

---

---

### **Раздел 3. Механическая кулинарная обработка мяса**

#### **Практическая работа 7-8 «Размораживание, мойка мороженой птицы»**

##### **Образовательные цели:**

1. Формирование знаний по механической кулинарной обработке различных видов мяса. Изучение способов размораживания и мойки мороженой птицы

##### **Задачи практической работы:**

1. Изучить теоретический материал по теме практической работы.
2. Выполнить задания
3. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

1. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

##### **Материально-техническое обеспечение занятия:**

№п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ1	Кулинария	Н.А. Анфимова	М: Изд. центр «Академия», 2008г
ОИ2	учебное пособие для нач. проф.	Качурина Т.А.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ3	Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф	Сопина, Л.Н.	издательский центр «Академия», 2011. –
ОИ4	Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач проф образования	Козлова, С.Н.	издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
ОИ5	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие	Татарская, Л.Л.	издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

## **Методические рекомендации по выполнению практической работы**

### **Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы**

#### **Этапы выполнения работы:**

**Задание 1. Какие стадии включает в себя механическая кулинарная обработка птицы?**

---

---

---

**Задание 2. В каком виде может поступать птица на предприятия общественного питания?**

---

---

---

---

---

**Задание 3. Как предохраняют кожу птицы от сгорания?**

---

---

---

---

---

**Задание 4. Опишите процесс размораживания и мойки птицы**

---

---

---

---

---

**Задание 5. Опишите технологический процесс формовки птицы «в кармашек»**

---

---