

**ПАМЯТКА СТУДЕНТУ**  
по выполнению и оформлению заданий,  
предложенных для дистанционного обучения

**Дисциплина:** МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

**Группа:** ПКД 4/2

**Преподаватель:** Бароненко Ольга Владимировна

**Тип занятия: лекция №3**

**Инструкция по осуществлению обратной связи:**

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: [olga.baronenko@yandex.ru](mailto:olga.baronenko@yandex.ru)

**Алгоритм работы над материалом:**

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению  
теоретического материала:

| №<br>п/п | Алгоритм работы<br>над материалом                                                        | Источник материала задания | Вид работы |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
|          | Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия                            | Лекционный материал        | устно      |
|          | Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 5)                               | Лекционный материал        | устно      |
|          | Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-5), используя лекционный материал | Лекционный материал        | письменно  |
|          | Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)                                 | Лекционный материал        | письменно  |

**Тема : «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»**

1. **Цель:** Изучить классификацию мясных полуфабрикатов. Освоить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Усвоить требования к качеству, срокам хранения и отходов при обработке мяса.

## **План**

1. Значение мясных полуфабрикатов в общественном питании.
2. Классификация полуфабрикатов.
3. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.
4. Технология приготовления порционных полуфабрикатов.
5. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
6. Требования к качеству. Сроки хранения.
7. Организация работы мясного цеха.

## **Ход занятия**

### **I. Лекционный материал**

#### **1. Значение мясных полуфабрикатов**

Мясные полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную механическую и частично тепловую обработку, не доведенные до кулинарной готовности. Их производство является важнейшим этапом в работе предприятий общественного питания.

Основные преимущества:

- Ускорение процесса приготовления блюд на раздаче.
- Стандартизация выхода и качества готовой продукции.
- Рациональное использование сырья и снижение отходов.
- Специализация и кооперация в работе поваров.
- 

Исходным сырьем для полуфабрикатов являются охлажденные или размороженные туши, полутуши и четвертины говядины, свинины и баранины.

#### **2. Классификация полуфабрикатов**

*По виду мяса:* говяжьи, свиные, бараньи.

*По размеру и способу обработки:*

- Крупнокусковые (для варки, жарки, тушения)

- Порционные (натуральные и панированные)
- Мелкокусковые (для жарки, тушения, шашлыка)
- Рубленые (измельченное мясо с добавками)
- Полуфабрикаты в тесте (пельмени, чебуреки)

*В данной лекции мы подробно рассмотрим первые три группы.*

### **3. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов**

Это куски мяса массой от 1 до 3 кг, очищенные от сухожилий, грубой соединительной ткани и лишнего жира.

#### **Технологический процесс:**

1. **Обвалка** – отделение мякоти от костей.
2. **Жиловка** – зачистка мякоти от сухожилий, пленок, хрящей и лишнего жира.
3. **Разделение на отруба** – выделение частей туши, различных по пищевой ценности и кулинарному назначению.
4. **Нарезка и формовка** – придание кускам определенной формы и массы.

#### **Ассортимент из говядины:**

- Толстый и тонкий край (для жарки целиком, ромштекса, антрекота).
- Тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный куски, для тушения, варки, выпечки.)
- Лопатка, подлопаточная часть, грудинка (для варки, тушения.)
- Покромка (для рубленых изделий).

#### **Ассортимент из свинины:**

- Корейка (спинная часть, для жарки, запекания).
- Тазобедренная часть (для жарки, шницеля).
- Лопатка (для варки, тушения).
- Грудинка (для варки, жарки).

#### **Ассортимент из баранины:**

- Корейка
- Тазобедренная часть
- Лопатка
- Грудинка

*(Кулинарное использование: для варки, жарки и тушения крупными кусками с последующей порционной нарезкой на готовое блюдо).*

### **4. Технология приготовления порционных полуфабрикатов**

Это куски мяса, нарезанные поперек мышечных волокон, определенной массы и формы, предназначенные для приготовления одного блюда.

Технологический процесс:

Нарезка производится из крупнокусковых полуфабрикатов поперек волокон, под углом 45° или 90°, что влияет на нежность готового изделия.

Ассортимент и технология:

Натуральные полуфабрикаты (без панировки):

- Бифштекс (из говядины) – кусок мякоти толщиной 2-3 см из толстого или тонкого края, вырезки.
- Филе (из говядины) – кусок вырезки толщиной 4-5 см.
- Лангет (из говядины) – два куса вырезки толщиной 1-1,5 см.
- Антрекот (из говядины) – отбитый кусок толщиной 1,5-2 см из толстого или тонкого края.
- Эскалоп (из свинины/баранины) – два куса корейки или тазобедренной части толщиной 1-1,5 см.
- Шницель (из свинины) – отбитый кусок корейки или тазобедренной части без жира, толщиной до 1 см.

Панированные полуфабрикаты (в муке, сухарях, яйце):

- Ромштекс (из говядины) – отбитый антрекот, смоченный в льезоне и панированный в сухарях.
- Котлета отбивная (из свинины/баранины) – отбитый кусок корейки на кости, панированный в сухарях.

*Кулинарное использование: жарка основным способом или на гриле.*

## **5. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов**

Это небольшие кусочки мяса определенной формы и массы (5-40 гр).

*Технологический процесс:* Нарезка производится из крупных кусков, очищенных от сухожилий и пленок.

*Ассортимент и технология:*

- Бефстроганов (из говядины) – брусочки длиной 3-4 см из толстого или тонкого края, внутренней или верхней части тазобедренного отруба.
- Азу (из говядины) – брусочки длиной 3-4 см из боковой и наружной части тазобедренного отруба.
- Поджарка (из свинины/баранины/говядины) – брусочки массой 10-15 гр из корейки, лопатки.

- Шашлык (из баранины/свинины/говядины) – кубики массой 20-40 гр из корейки, тазобедренной части.
- Гуляш (из говядины/свинины) – кубики массой 20-30 гр из лопатки, покромки, грудинки. *Кулинарное использование: тушение (азу, гуляш), жарка (бефстроганов, поджарка), жарка на вертеле (шашлык).*

## **6. Требования к качеству. Сроки хранения**

### **Органолептические показатели качества:**

- *Внешний вид:* соответствует виду полуфабриката, сохранившаяся форма.
- *Цвет:* свойственный цвету мяса (от розового до красного), без потемнений, заветриваний.
- *Консистенция:* упругая, плотная.
- *Запах:* свойственный свежему мясу, без посторонних запахов.
- *Состояние поверхности:* не заветренная, без слизи и пятен.

### **Сроки хранения при t от +4 до +6°C:**

- Крупнокусковые полуфабрикаты: до 48 часов.
- Порционные и мелкокусковые (без панировки): до 36 часов.
- Панированные полуфабрикаты: до 24 часов (из-за быстрого окисления жиров в сухарях).

**Отходы при обработке мяса и их использование.** Кости, для приготовления бульонов. Обрезки жира, для перетопки в кулинарный жир. Обрезки мяса (без пленок), для приготовления рубленых полуфабрикатов, фаршей. Сухожилия, пленки, утилизация.

## **7. Организация работы мясного цеха**

Цех должен быть оснащен необходимым оборудованием: разрубочный стул, мясорубки, фаршемешалки, холодильные шкафы, производственные столы. Строгое соблюдение правил санитарии и гигиены: отдельные разделочные доски и ножи для разных видов мяса, маркировка инструмента. Соблюдение поточности технологического процесса, исключая встречные движения сырья и готовой продукции. Соблюдение правил охраны труда при работе с острым инструментом и оборудованием.

Вывод:

Качественное приготовление полуфабрикатов – это способ для получения вкусных, безопасных и соответствующих стандартам мясных блюд. Знание ассортимента, технологии и требований к качеству является

профессиональной обязанностью повара. Приготовление полуфабрикатов является неотъемлемой частью технологического процесса.

## **II. Закрепление изученного материала**

### **Контрольные вопросы:**

- 1) Назовите основные группы полуфабрикатов по размеру.
- 2) Чем отличается бифштекс от ромштекса?
- 3) Из каких частей туши нарезают бефстроганов и азу?
- 4) Каковы сроки хранения порционных натуральных полуфабрикатов?
- 5) Как классифицируются отходы, полученные при обработке мяса, и как их рационально использовать?