

**Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Київське вище професійне училище водного транспорту»**

План–конспект уроку

PH8-12.3, Тема 8: «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів»

Тема уроку 10: «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів»

Навчальна мета уроку:

- ☐ навчити здобувачів освіти теоретичним положенням про санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

Розвиваюча мета уроку:

- ☐ розвивати ключові компетентності, підвищувати рівень мотивації здобувачів освіти;
- ☐ ефективно та творчо застосовувати набуті знання та досвід на практиці;
- ☐ осмислювати та використовувати інформацію з різних джерел;
- ☐ підвищувати рівень самоосвітньої та творчої активності учнів.

Виховна мета уроку:

- ☐ виховувати в здобувачів освіти сумлінність, відповідальність за результати навчальної діяльності, засвоєння знань.

Очікуваний результат:

Здобувач освіти повинен знати:

1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.
2. Особливості обробки різних видів харчових продуктів.

Здобувач освіти повинен вміти:

1. Здійснювати обробку харчових продуктів відповідно до санітарних вимог.

Тип уроку – урок удосконалення знань.

Комплексно – методичне забезпечення:

1. Дидактичні засоби навчання: підручник
Олійник-О.-М.-Основи-фізіологій-санітарії-та-гігієни-харчування

2. Технічні засоби навчання: комп'ютер, телевізор, презентації в програмі Power Point. «Організація виробництва», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Виробниче навчання»

Міжпредметні зв'язки:

План

1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів
2. Кулінарна обробка різних видів продуктів

Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

Основною вимогою до кулінарній обробці продуктів є максимальне збереження їх харчової та біологічної цінності, найменше забруднення і повне знешкодження.

КУЛІНАРНА ОБРОБКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кулінарна обробка харчових продуктів здійснюється для поліпшення смакових якостей, підвищення рівня їх засвоюваності, максимального збереження харчових речовин, попередження забруднення. Вона буває механічною чи тепловою.

Санітарні вимоги до механічної обробки. При механічній обробці продуктів ми дістаємо напівфабрикати.

Механічна обробка — це розморожування продуктів, відмочування (риба, м'ясо), поділ на частини.

Теплова обробка — це кінцевий результат приготування страв (варіння, тушкування, запікання, смаження).

Під час приготування кулінарних виробів на підприємствах масового харчування необхідно дотримуватися поточності виробничих процесів. Обробка сирих і готових продуктів повинна здійснюватися різними ножами на окремих столах і обробних дошках.



додержуватися правил зберігання продукту, зазначених на упаковці



ретельно мити сирі продукти, овочі, фрукти



кип'ятити сиру воду, молоко



різати на окремих дощечках продукти, що їдять сирими, і ті, що піддають тепловій обробці

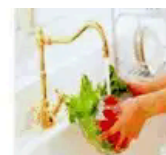


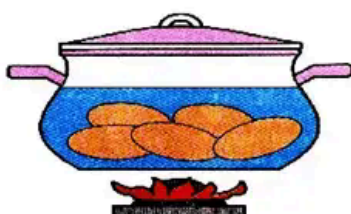
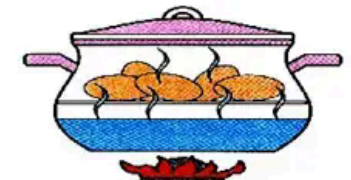
готові страви, відкриті рибні консерви, молочні, рибні, м'ясні продукти зберігати в холодильнику; продукти тривалого зберігання класти в морозильну камеру

Білки 	Забезпечують організм будівельним матеріалом для клітин
Вуглеводи 	Основне джерело енергії для організму; сприяють кращій роботі серця, м'язів, мозку
Жири 	Забезпечують організм енергією



обробка харчових продуктів



№ п/п	Спосіб теплової обробки	Малюнок
1	Основний спосіб варіння — нагрівання в рідині	
2	Варіння на парі	
3	Припускання — нагрівання в невеликій кількості рідини у закритому посуді до напівготовності	

Механічна обробка мяса: М'ясо може надходити на підприємства масового харчування замороженим, охолодженим чи остигшим у вигляді туш, напівтуш або четвертин.

Заморожене м'ясо розморожується у спеціальних приміщеннях (дефростерах), де підтримується температура від 0 до 8 °С. На невеликих підприємствах можна розморожувати і на столах у м'ясному цеху при кімнатній температурі. Не можна розморожувати м'ясо у воді чи біля плити. Після розморожування м'ясо очищають та промивають проточною водою, а висушувати його бажано у підвішеному стані.

Після обсихання м'ясо розрубється на столах із антикорозійного металу. Під час цього необхідно дотримуватися санітарного режиму миття та дезінфекції столів, обробних дошок та іншого інвентаря, оскільки при цих операціях м'ясо може найбільше забруднитися мікроорганізмами.

Субпродукти надходять на підприємства масового харчування замороженими або охолодженими. Заморожені — розморожуються, розбираються та ретельно промиваються у холодній питній воді. Субпродукти обробляються на спеціальних столах і після чищення одразу піддаються тепловій обробці

Механічна обробка риби: Риба може надходити на підприємства масового харчування живою, парною, охолодженою, замороженою, соленою та у вигляді рибного філе. Найкращим середовищем для розвитку мікроорганізмів є свіжа та охолоджена риба.

Механічна кулінарна обробка риби починається з розморожування замороженої риби. Розморожувати її можна у воді або на повітрі. Така риба піддається зберіганню, але її слід негайно обробляти до кінця: знімати луску, плавники, відділити голову, видалити нутрощі, вибрати кишечник, розібрати тушку та підлугувувати напівфабрикати. Після цього вона відправляється на теплову обробку.

Свіжа, охолоджена риба також піддається спочатку механічній кулінарній обробці, а потім, коли напівфабрикати вже готові — тепловій. Забороняється розбирати тушку інвентарем, який використовувався вже для обробки.

Солену рибу перед обробкою слід промити у холодній воді, потім залити холодною водою для набухання. Після цього рибу очищують від луски, потрошать та знову промивають і вимочують. Риба, призначена для смаження, вимочується протягом 24 год, а для варіння — не більше 12 год. Найкраще вимочувати рибу в проточній воді, а якщо немає такої можливості, воду слід періодично змінювати. Перевіряти готовність риби потрібно варкою чи смаженням пробних шматків. Зберігати вимочену рибу не можна, її слід одразу відправляти на теплову обробку.

Механічна обробка овочів включає сортування, миття, очищення та нарізування. Під час сортування вилучаються гnilі, побиті та пророслі плоди. Мити овочі, особливо ті, які використовуються сирими (помідори, огірки, редиска, салат, морква та ін.), слід дуже ретельно. Тому що недобре вимиті овочі можуть стати джерелом розповсюдження кишкових інфекцій і глистових захворювань.

Механічна обробка солених і квашених овочів: Солені та квашені овочі необхідно перебирати, промивати від плісняви охолодженою кип'яченою водою.

Механічна обробка сипучих продуктів: Щоб позбутися сторонніх предметів і домішок, сипучі продукти (крупини) потрібно перебирати, просіювати через сито (манку). Борошно просівають через спеціальні сита з магнітними вловлювачами. Після цього крупини миють (крім манки та геркулесу), а сіль, яка використовуватиметься в кондитерському виробництві, розчиняють у воді та ретельно проціджують.

Механічна обробка яєць: Яйця, які надійшли на підприємство масового харчування для приготування страв і кондитерських виробів після просвічування на овоскопі промивають у чотиригніздовій ванні, замочуючи спочатку в теплій воді на 5-10 хв, потім обробляють 0,5 %-ним розчином кальцінованої соди з температурою 40-45 °С протягом 5-10 хв. В третій ванні здійснюють дезинфекцію 2 %-ним розчином хлораміну протягом 5 хв. В четвертій ванні споліскують під проточною водою протягом 5 хв. Заміна розчинів здійснюється не менше двох разів за зміну.

Домашнє завдання : Опрацювати матеріал, дати відповіді на питання:

1. Основною вимогою до кулінарній обробці продуктів є....
2. Механічна обробка мяса.....
3. Механічна обробка риби.....
4. Механічна обробка сипучих продуктів.....
5. Механічна обробка яєць.....
6. Основною вимогою до кулінарній обробці продуктів є....
7. Механічна обробка мяса.....
8. Механічна обробка риби...
9. Механічна обробка сипучих продуктів....

10. Механічна обробка яєць.....