

08.09.2023

ПКД 1/2 – 11/23

Дисциплина МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Инструкционная карта

**Практическая работа № 2
(2 часа)**

Тема: Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Теоретическая часть

Принцип рационального использования сырья и отходов.

Он предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья. Так, следует использовать крупнокусковые полуфабрикаты мяса в соответствии с их кулинарным назначением (для жарки, варки, тушения и т. д.); некоторые виды рыбы (лещ, сазан, вобла и др.)

рекомендуется жарить, а не варить; молодой картофель лучше подать в отварном виде, а не использовать для приготовления пюре, супов и т. д.

При использовании пищевых отходов, вторичного сырья (вытопившийся жир с поверхности бульонов, отвары овощей, крупы, макаронных изделий и др.) можно говорить о малоотходной технологии.

При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и времени года. Нормы отходов приведены в табл.

Большое значение имеет рациональное использование отходов.

Отходы быстро портятся, поэтому их нужно сразу перерабатывать. Из отходов картофеля получают крахмал. На небольших предприятиях для этого используют крахмалоотстойник. Он состоит из двух ящиков, поставленных друг на друга. Верхний ящик имеет сетчатое дно, а нижний – сливную трубу, расположенную выше дна. Отходы, полученные при очистке и дочистке картофеля, измельчают, кладут на сетку верхнего ящика и промывают. Полученное крахмальное молочко стекает в нижний ящик, где зерна крахмала оседают на дно, а вода удаляется по сливной трубе. Крахмал, осевший на дне, промывают несколько раз. Для получения крахмала на крупных предприятиях используют агрегат АПЧО-1-5.

Сырой крахмал сушат при температуре не выше 50 °С, так как при более высокой температуре крахмальные зерна клейстеризуются.

Из очисток свеклы приготавливают свекольный настой. Очистки хорошо промывают, измельчают, заливают водой, добавляют уксус, доводят до кипения и дают настояться 15–20 мин, затем процеживают. Используют для подкрашивания борщей. Ботву ранней свеклы можно применять для приготовления свекольника.

Стебли петрушки, сельдерея, укропа промывают, связывают в пучки и используют для варки бульонов, соусов. Очищенные кочерыжки белокочанной капусты можно использовать для приготовления салата, борщей, щей. Очистки от спаржи промывают и добавляют при варке бульонов для ароматизации.

Ход занятия

выполнить задание №1-6 практической работы

Задание 1. Пользуясь учебником «Анфимова, Н.А. «Кулинария» и опорным конспектом ответить письменно на вопрос «Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов и их использование».

Задание 2. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

Задание 3. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.

Задание 4. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17, 25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

Задание 5. Перечислить виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей и правила безопасного использования

Задание 6. Сделать выводы о проделанной работе.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева