

18.11.2025

ПКД 2/1-9/24-11/25

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

Инструкционная карта

**Практическая работа № 6
(2 часа)**

Тема: Определение качества поступившего нерыбного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.

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

Для оценки потребительских свойств рыбы, чаще всего применяют органолептические методы. Эти методы позволяют достаточно быстро и надёжно оценить качество рыбы. Для обеспечения достаточно точных результатов оценки необходимо хорошее освещение, естественное дневное.

Температура продукта должна быть от 18 до 20°C. Необходимо также обеспечить отсутствие сквозняков, отсутствие запахов, шума.

Цвет продукта, его внешний вид: проводится оценка кожного чешуйчатого покрова: прозрачность и цвет слизи, окраска кожи, механические повреждения и сбитость чешуи. У свежей рыбы слизь прозрачная и бесцветная. С уменьшением степени свежести слизь мутнеет и окрашивается в зависимости от вида рыбы в беловатый, молочный, кремовый, жёлтый и другие цвета. Для определения цвета кожи тщательно смывается слизь. Открыв руками жаберные крышки, определяем цвет жабр. В зависимости от вида рыбы жабры могут быть ярко-красными, красными, темно-красными. По мере порчи они становятся красно-коричневыми, розовыми, обесцвеченными.

У свежих рыб слизь в жабрах прозрачная. По мере хранения рыб прозрачность глаз становится мутноватой. Для определения цвета мяса в наиболее утолщённой части рыбы делают косой срез острым ножом.

Отмечают появление признаков порчи. Потускнение или тусклый цвет по всей толще мяса и покраснение у позвоночника. Дополнительным признаком является цвет анального кольца, у свежей рыбы имеет бледно-розовый, с ухудшением качества приобретает красноватую, серо-розовую, серую, грязно-зелёную окраску. У мороженой рыбы определяется также пожелтение, в случае если из 50 кожи в подкожный слой переходят жирорастворимые пигменты. Пожелтение не является признаком порчи. При определении признаков пожелтения с рыбы снимают кожу: 1. Полностью со всей поверхности у рыб массой 0,5 кг и менее. 2. В наиболее вероятных местах повреждения у рыб массой более 0,5 кг.

Определение консистенции: определяют при лёгком сжатии продукта пальцами.

Для определения мяса рыбы-сырца делают косой срез острым ножом в наиболее утолщенной части рыбы:

1. Консистенция плотная если при надавливании мясо сильно пружинит и следы деформации быстро исчезают.

2. Консистенция ослаблена, мясо рыбы пружинит слабо, следы деформации исчезают медленно, но полностью.

3. Консистенция мягкая, мясо не пружинит, следы деформации не исчезают.

4. Консистенция мажущаяся, если при размазывании между пальцами хорошо мажется.

Определение запаха: Кусочек мяса рыбы вырезают из спинной мышцы, после чего нюхают растёртую ткань. Для получения дополнительных сведений рыбу разрезают по середине спины, от хвостового плавника до середины головы оголяя позвоночник. Затем пронюхивают вдоль позвоночника прилегающие к нему мышечные ткани. У свежей рыбы чётко выраженный свойственный ей запах, у разных рыб это запах морских водорослей или свежесорванного огурца. С ухудшением качества мясо рыбы приобретает запах порчи. Определение запаха не размороженной рыбы

проводят, нагревая нож погружением лезвия в кипящую воду не 2-10 минут. Нож вводят в тело рыбы между спинным плавником и приголовком, вблизи анального отверстия со стороны брюшка по направлению к позвоночнику, затем во внутренности через анальное отверстие. В местах механических повреждений нож извлекают каждый раз и проноживают.

Определение вкуса: Вкус рыбы и других продуктов предназначенных к употреблению без дальнейшей кулинарной обработки, включая икру определяют при разжевывании одновременно с определением запаха. При определении вкуса оценивают степень выраженности свойственный данному виду сырья и способу обработки вкуса, а также привкуса окислившегося жира.

Ход занятия

выполнить задание практической работы

Задание 1. Определить качество свежей рыбы по органолептическим показателям. В качестве образца взять горбушу

Полученные фактические данные внесите в таблицу.

Органолептические качества свежей рыбы

Таблица

Органолептические показатели	Характеристика рыбы
Внешний вид: -поверхность -цвет -цвет жабр	
Консистенция	
Запах	

Задание 2. Полученные результаты, сравнить с ГОСТ стандартом и сделать вывод о качестве рыбы

Задание 3. Описать способы минимизации отходов при подготовке рыбы.

Задание 4. 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