3тм пм03 учебная практика 8час 1,2,3,4 лента

**Задание ответить на вопросы**

1.Каков ассортимент мясных п/ф?

2.Оборудование для панировки.

3 Производство рубленных полуфабрикатов.

Оборудование для производства рубленных полуфабрикатов.

5 Производство пельменей.

Оборудование для производства пельменей.

Ассортимент и общая характеристика вторых замороженных готовых блюд.

Технология производства изделия из теста с начинками.

Оборудование для производства продуктов, покрытых тестом.

10 Организация производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.

11 Упаковка и маркировка полуфабрикатов.

12 Условия хранения полуфабрикатов.

13 Оборудование для упаковки полуфабрикатов.

14 Требования к качеству полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.

15 Контроль сырья и материалов.

16 Контроль технологических процессов производства.

17 Основные технологические расчеты при производстве полуфабрикатов.

18 Правила техники безопасности в цехе производства полуфабрикатов.

19 Классификация мясных консервов. Требования к сырью и вспомогательным

материалам. Требования к консервной таре.

20 Технологический процесс производства мясных консервов.

21 Предварительная обработка сырья. Подготовка вспомогательных материалов.

22 Фасование и укупоривание.

23 Проверка герметичности закатанных банок

24 Стерилизация консервов. Техника стерилизации

25 Оборудование для термической обработки консервов.

26 Обработка консервов после стерилизации Качество консервов.

27 Виды брака. Хранение и отгрузка мясных консервов.

28 Консервы для детского и диетического питания.

29 Основные технологические расчеты при производстве мясных консервов

30 Камерные вакуумупаковочные машины для упаковки в готовые пакеты и с

формованием ёмкостей: устройство, принцип действия.

**Решить тест**

1.Мясные полуфабрикаты - э т о .......

куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих

частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

процесс обработки продуктов

2.По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты

классифицируют на ...

панированные, рубленые, котлеты, пельмени

натуральные, мясной фарш, пельмени

котлеты, пельмени, мясной фарш

натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

З.Основным сырьем для полуфабрикатов является:

1 телятина, свинина 1 -4 категорий

остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4.Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку

сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5.Разделкой мяса называют операции по ...

разделению туши на семь частей

разделению туши на две части

расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две

половинки) на отрубы: более мелкие части туши

разделению туши на три части

6.При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части

грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7.Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

бескостные

мясокостные

костные

крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

8.Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину,

тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

2 тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

свинину 1,2,3 и 4 категорий

говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

9.Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных

полуфабрикатов?

мясо размороженное

мясо птицы

мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный

запах

мясо, замороженное более одного раза

10.Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов

выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при

температуре 12 0С

крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 %

к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров

выдерживается 24 часа при температуре 4 0С

осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов

крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью:

11.Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 -

лопаточная часть, 9 - покромка

2 тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть,

корейка

спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,

наружный кусок

12.Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть

(боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,наружный кусок), 5,6 - лопаточная часть

(5 - плечевая, 6 - заплечная), 7 - грудинка, 8 - лопаточная часть, 9 - покромка

2 тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть,

корейка

спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,

наружный кусок

13.Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 -

лопаточная часть, 9 - покромка

2 тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть,

корейка

спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,

наружный кусок

14.Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с

момента окончания технологического процесса составляет ...

Варианты ответа:

12 ч.

24 ч.

72 ч.

48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

15.Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые

полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

12 0С.

10 0С

не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.

16 0С

16.Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы

говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых

полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных

полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку

(включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной

обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

17.Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента

окончания технологического процесса составляют

12 ч.

24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос:

18.Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для

изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки

от говядины I категории)

из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей,

грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от

комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины

из мяса птицы

19.Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях

общественного питания при температуре ...

в пределах 0-8 0С

10 0С

12 0С

Ответы прислать на почту elena­\_leonova\_63@ mail.ru