



**КГП на ПХВ
«Павлодарский колледж
сервиса и питания»**



Дисциплина: Технология приготовления пищи

Группа: ПОК-3-5

Тема: Виды кулинарной продукции.

Под пищевыми продуктами принято понимать продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде.

Под продовольственным сырьем понимают сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

Продукты питания подразделяют на 4 группы:

- **продукты** массового потребления, приготовленные по традиционной технологии;
- **продукты** массового потребления, приготовленные с изменением химического состава (витаминизированные, низкокалорийные);
- **продукты** лечебного и диетического назначения, приготовленные с изменением химического состава и физических свойств, специально предназначенные для лечебнопрофилактического питания (с повышенным содержанием пищевых волокон, йода, селена, белков и т. д.);
- **продукты** для детского питания, предназначенные для питания детей до 14 лет.

Любой продукт должен соответствовать требованиям качества, предъявляемым к продукции общественного питания.

Качество продукции общественного питания — совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

К основным критериям качества кулинарной продукции общественного питания относятся:

- пищевая ценность,
- органолептические показатели,
- усвояемость,
- безопасность.

Пищевая ценность — комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую значимость продукта:

Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления;

Биологическая ценность определяется в основном качеством белков пищи, степенью перевариваемости и сбалансированностью аминокислотного состава;

Физиологическая ценность обусловлена наличием веществ, оказывающих активные воздействия на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).

Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) определяются с помощью органов чувств.

Усвояемость — степень использования компонентов пищи организмом человека.

Безопасность характеризуется тем, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Кулинарная продукция (блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты) подлежит классификации по следующим основным признакам:

- по виду используемого сырья: из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи, кролика, из рыбы, морепродуктов (объектов нерыбного промысла) и ракообразных, из картофеля, овощей и грибов, из фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц, творога и молока и молочнокислых продуктов, из муки и других видов сырья, а также смешанные и комбинированные блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- по способу кулинарной обработки: маринованные, квашеные, отварные, припущенные, тушеные, жареные (основным способом, во фритюре, гриль и т. п.), пассерованные, бланшированные, запеченные, печеные, фламбированные, ИК-нагрев, СВЧ-обработка и другие блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- по характеру потребления: закуски, бутерброды, салаты, супы, основные блюда, напитки, гарниры, соусы, сладкие блюда, десерты, коктейли и другие смешанные напитки с содержанием алкоголя, мучные кулинарные изделия, скомплектованные завтраки, обеды, ужины (рационы питания);
- по назначению: блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты общего назначения, для диетического, лечебного, школьного, детского питания, вегетарианские блюда и кулинарные изделия, специальные рационы и др.;
- по термическому состоянию: холодные, горячие, охлажденные, замороженные блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- по консистенции: жидкие, полужидкие, густые, пюре-образные, вязкие, рассыпчатые блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты.

Готовая кулинарная продукция представлена следующими группами:

- холодные блюда и закуски (холодные блюда и закуски из рыбных гастрономических продуктов и консервов, холодные рыбные блюда; холодные закуски из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы и дичи; салаты и винегреты (рыбные мясные и овощные); молочные и кисломолочные продукты; сыры; натуральные овощи; лимоны; маслины; оливки);
- горячие закуски (закуски из раков, крабов, мяса, дичи, грибов);
- супы (прозрачные (бульоны); заправочные (рыбные, мясные, овощные); супы-пюре; молочные; сладкие);
- вторые горячие блюда (блюда из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; блюда из картофеля, овощей, грибов; блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; блюда из яиц, яичных продуктов и творога);
- сладкие блюда (горячие и холодные);
- напитки горячие (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, слабоалкогольные напитки) и холодные (прохладительные фруктовые напитки, квас, напитки из цитрусовых, соки);
- мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, а также фрукты.

Готовая кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил и норм для предприятий общественного питания.

Различают следующие виды безопасности:

- химическая – отсутствие недопустимого риска для жизни, здоровья потребителей, обусловленного токсическими веществами (соли тяжелых металлов, нитраты, пестициды, антибиотики, гормональные препараты, запрещенные красители и добавки);
- биологическая (микробиологическая и паразитарная) – отсутствие недопустимого риска, обусловленного загрязнением кулинарной продукции бактериями и грибами, приводящим к накоплению в продуктах токсичных веществ (токсин ботулинуса, сальмонеллы, стафилококка, кишечной палочки и др.), вызывающих отравления различной тяжести;
- радиационная – отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба жизни, здоровью потребителей ионизирующим излучением.

Задание:

1. Написать конспект.
2. Выучить новые определения, выделенные черным жирными шрифтами.
3. Составить 10 вопросов тестов по данной теме (4 варианта ответа с выделением правильного ответа, можете написать от руки или напечатать).
4. Из 8-го слайда, выбрать 1 группу, и дать характеристику (т.е. что это, как оно выглядит, как оно готовится и как оформляют и т.д.)