

Задания 12 группа с 15 июня по 19 июня

«Литература»

Дата:15.06

Тема: Практическая работа. Проблема гуманизма в пьесе «На дне». Сатин и Лука: кто прав в споре о правде?

Задание: **Напишите, кто из героев пьесы, по вашему, прав, Сатин или Лука? (5 – 7 предложений)**

Дата:16.06

Тема: Повторение и обобщение изученного

Задание: **Повторите авторов и произведения писателей первой половины 19 века**

Дата:18.06

Тема: Повторение и обобщение изученного

Задание :**Повторите авторов и произведения писателей второй половины 19 века**

Дата:19.06

Тема: Повторение и обобщение изученного

Задание:

Дата:19.06

Тема: **Итоговая контрольная работа за 2-ой семестр**

Задание: **Выполните контрольную работу**

Итоговая контрольная работа по литературе за 2-й семестр

Часть 1. Выполните задания 1 – 5

1. *Запишите фамилию, имя, отчество автора к названию его произведения*

- 1) «Бесприданница»
- 2) «Не то, что мните вы, природа...»
- 3) «Я пришел к тебе с приветом...»
- 4) «Русские женщины»
- 5) «Севастопольские рассказы»

2. Определите жанр произведения

- 1) А.С.Пушкин «Евгений Онегин»
- 2) Л.Н.Толстой «Война и мир»
- 3) М.Ю.Лермонтов «Я не унижусь пред тобою»
- 4) А.Н.Островский «Снегурочка»
- 5) Н.А.Некрасов «Кому на Руси жить хорошо»

3. Определите по предложенным отрывкам героя, автора и название произведения

1) Свободу и власть, а главное власть! Над всею дрожащею тварью и над всем муравейником!.. Вот цель! Помни это! Это мое тебе напутствие! Может, я с тобой в последний раз говорю. Если не приду завтра, услышишь про все сама, и тогда припомни эти теперешние слова.

2) Никогда, никогда не женись, мой друг; вот тебе мой совет: не женись до тех пор, пока ты не скажешь себе, что ты сделал всё, что мог, и до тех пор, пока ты не перестанешь любить ту женщину, какую ты выбрал, пока ты не увидишь ее ясно; а то ты ошибешься жестоко и непоправимо. Женись стариком, никуда не годным: А то пропадет всё, что в тебе есть хорошего и высокого.

3) Я знаю: век уж мой измерен;

Но чтоб продлилась жизнь моя,

Я утром должен быть уверен,

Что с вами днем увижусь я...

4) Личность, милостивый государь, — вот главное: человеческая личность должна быть крепка, как скала, ибо на ней все строится. Я очень хорошо знаю, например, что вы изволите находить смешными мои привычки, мой туалет, мою опрятность наконец, но это все проистекает из чувства самоуважения, из чувства долга, да-с, да-с, долга. Я живу в деревне, но я не роняю себя, я уважаю в себе человека.

4. Определите вид художественного средства

- 1) Ф.И.Тютчев: «безмолвно, как звёзды в ночи»

2) Н.В.Гоголь: «Отсюда, хоть три года скачи, ни до какого государства не доедешь»

5. Прочитайте определение литературоведческого термина, запишите его название

1) Приём изображения персонажа, строящийся на описании его внешности «глаза его были глубокими

и бездонными, чувственные губы, широкий лоб – всё говорило о неординарном внутреннем мире» -

2) В словосочетании «сладость тайных мук» А.А.Фет соединяет противоположные и, казалось бы,

несовместимые переживания. Такое соединение несоединимого называется ...

Часть 2. Выполните задания 6 – 8 (объём ответа 8 – 10 предложений)

6. Почему для Обломова любовь оказалась несостоявшейся в его судьбе? (По роману И.А.Гончарова

«Обломов»)

7. Считаете ли вы справедливым утверждение крестьян: «Порвалась цепь великая, порвалась –

рассокочилась: одним концом по барину, другим по мужику!...»? (По поэме Н.А.Некрасова «Кому

на Руси жить хорошо»)

8. Какими читатели видят две войны (1805-1807 и 1812 годов) в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»?

Учебная дисциплина Информатика

Группа №12 «Повар, кондитер»

Преподаватель: Дидык О.В., Вознякевич Г.А.

В связи с переходом на дистанционное обучение
консультации проводятся ежедневно
Время проведения с 10 до 12ч.

Задание 17.06.2020

Тема: Практическая работа - Настройка видео веб-сессий.

Задание: Пройти тест, пройдя по ссылке

<https://onlinetestpad.com/ru/testview/32118-obrabotka-tekstovoj-informacii>

Сделать скриншот результата

Отчет предоставляется по электронной почте: nik-ksenja@rambler.ru

Задание 19.06.2020

Тема: Защита ИП.

Задание: Законспектировать в тетрадь лекцию

ПОДГОТОВКА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА К ЗАЩИТЕ

Закончив написание и оформление индивидуального проекта, его основные положения необходимо обсудить с руководителем.

После просмотра и одобрения индивидуального проекта руководитель его подписывает и составляет отзыв.

Подготовив индивидуальный проект, обучающийся готовит выступление и наглядную информацию (схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал) для использования во время защиты.

Защита индивидуального проекта является обязательным элементом разработки проекта. Процедура защиты включает выступление обучающегося с представлением основных положений индивидуального проекта, обоснования выводов и предложений. На выступление отводится не более 10 минут. После завершения выступления члены комиссии могут задать вопросы по теме проекта, на которые необходимо ответить.

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:

nik-ksenja@rambler.ru

ХИМИЯ

Преподаватель: Данилова Таисия Викторовна

15 июня 2020 г.

1. Тема урока: Азотсодержащие гетероциклические соединения.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77707&forceview=1>

2. Тема урока: Нуклеиновые кислоты.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=77708&forceview=1>

16 июня 2020 г.

1. Лабораторная работа: «Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82500&forceview=1>

2. Тема урока: Ферменты.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82502&forceview=1>

3. Тема урока: Витамины.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82501&forceview=1>

4. Тема урока: Гормоны.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/resource/view.php?id=82503&forceview=1>

17 июня 2020 г.

1. Тема урока: Лекарства.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82504&forceview=1>

2. Лабораторная работа: «Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82512&forceview=1>

3. Практическая работа: «Обнаружение витамина А в подсолнечном масле»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82506&forceview=1>

18 июня 2020 г.

1. Практическая работа: «Обнаружение витамина С в яблочном соке»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82506&forceview=1>

2. Практическая работа: «Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82506&forceview=1>

3. Практическая работа: «Действие амилазы слюны на крахмал»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82509&forceview=1>

4. Практическая работа: «Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82505&forceview=1>

19 июня 2020 г.

1. Повторение на тему: «Биологически активные соединения»

Задание: *Используя различные источники информации повторите тему «Биологически активные соединения» и подготовьтесь к контрольной работе.*

2. Контрольная работа на тему: «Биологически активные соединения»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82510&forceview=1>

3. Тема урока: Состав вещества.

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/url/view.php?id=82511&forceview=1>

Электронные учебники находятся здесь:

<https://cloud.mail.ru/public/bFRp/LaNET8AXy>

Консультации: (вопросы и выполненные задания принимаю по электронной почте demina.taisiya@mail.ru)

Понедельник-пятница с 8⁰⁰ -14⁰⁰ ч.

«Учебная практика»

12 группа

Эл. почта: yekaterinashtepo@yandex.ru или ВК

Мастер п\о Штепо Е.Н.

15.06.2020

Урок 5.

Тема урока: Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.

Внимательно изучить 1 вопрос «Полуфабрикаты из птицы, дичи и кролика.

1. Полуфабрикаты из птицы, дичи и кролика.

Основным полуфабрикатом, вырабатываемым из птицы и дичи, является тушка, подготовленная к кулинарной обработке, которая может использоваться целиком для варки и жарки, а также из нее можно приготовить порционные, мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты. Это потрошенная тушка, у которой удалены крылья (за исключением цыплят) по локтевой сустав, часть кожи шеи, легкие, почки, внутренний жир нижней части живота. Она не должна иметь

сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Поверхность кожи должна быть без пеньков и пуха, сухая или увлажненная. Запах иметь свойственный свежему мясу. Консистенция мышц должна быть плотная, упругая, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.

Размораживание. Мороженую птицу и дичь освобождают от транспортной тары и размораживают в помещении цеха при температуре 8-15 °С и относительной влажности воздуха 85-95 % в течение 10-20 ч, укладывая тушки на стеллажи или столы без соприкосновения тушек между собой. Размораживание заканчивают при достижении температуры в толще мышц 1 °С.

Ощипывание. У размороженных тушек дичи перья ощипывают, начиная с шейки. Эту операцию выполняют осторожно, чтобы не повредить кожу.

Опаливание. Для удаления с тушек птицы и дичи (глухарей, тетеревов) остатков пера и пуха их опаливают, применяя газовые горелки. Опаленные тушки зачищают. Опаливать тушки следует осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Удаление головы, шеи, ног. Эту операцию можно производить вручную или использовать дисковую пилу. Голову отделяют между вторым и третьим шейными позвонками. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Голову, ноги и шею направляют на дальнейшую обработку. У потрошенных тушек остаток кости ноги ниже заплюсневого сустава не удаляется, если он не превышает 20 мм.

Потрошение. Из тушек птицы удаляют оставшиеся внутренности: у потрошенных тушек — внутренний жир, легкие, почки и другие органы (если они имеются); у полупотрошенных — печень с желчным пузырем, желудок, сердце, легкие, почки, яичники, селезенку, пищевод, семенники, трахею. Сердце, печень и желудок отправляют на дальнейшую обработку. Поскольку дичь поступает непотрошенной, эту операцию выполняют в полном объеме.

Мытье. После потрошения тушки тщательно промывают холодной проточной водой для снижения микробиальной обсемененности и удаления остатков внутренностей, сгустков крови. После этого тушки укладывают на стеллажи разрезом вниз для стекания воды.

Приготовление полуфабрикатов. Для приготовления полуфабриката «Тушка, подготовленная к кулинарной обработке» у промытых тушек птицы удаляют внутренний жир нижней части живота (сальник), две трети кожи шеи, отделяют крылья по локтевой сустав (вручную или дисковой пилой) и производят формовку (заправку) тушек одним из трех способов: в кармашек, одну и две нитки. Формовку тушек производят с целью обеспечения равномерного прогрева при тепловой обработке и облегчения последующего порционирования. «В кармашек» заправляют тушки кур, предназначенные для варки, а также тушки уток и гусей.

В одну нитку прошивают в основном рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. В две нитки заправляют тушки кур, цыплят и индеек, предназначенных для жарки, а также крупную пернатую дичь. Тушки мелкой дичи формуют без шпагата.

Для приготовления *порционных полуфабрикатов* тушки кур расчленяют на следующие части: филе или филе с косточкой, окорочка, крылья (плечевую часть), спинно-лопаточную часть вместе с грудной, каракоидной костями и ключицей, пояснично-крестцовую часть. Для отделения филе тушку кладут на стол копчиком от себя, с обеих сторон делают надрезы кожи и мышечной ткани между бедром, ребрами и седалищной костью и снимают кожу с грудных мышц. При

производстве филе без косточки с каждой стороны тушки мышцы надрезают вдоль грудной кости, затем вдоль ключицы и отделяют их, осторожно подрезая ножом. Затем из малой мышцы удаляют сухожилие; сухожилие, соединяющее большую и среднюю мышцы, прорезают в двух-трех местах. Края филе выравнивают, обрезают неровности.

При производстве филе с косточкой с каждой стороны тушки мышцы надрезают вдоль грудной кости, затем вдоль ключицы и, осторожно подрезая ножом, отделяют филе с плечевыми костями. Плечевую кость затем зачищают от кожи, соединительной и мышечной ткани, укорачивают ее до 30...40 мм и обрубают примерно половину головки плечевого сустава. Обработку грудных мышц производят так же, как и при изготовлении филе без косточки. При изготовлении полуфабрикатов из тушек уток и утят их расчленяют на следующие части: окорочка; грудинку; плечевую с крыльями; спинно-лопаточную вместе с каракоидной костью и ключицей; пояснично-крестцовую, включающую внутренний жир.

Тушки индеек расчленяют на следующие части: филе, окорочок, спинно-лопаточную, пояснично-крестцовую и плечевую. Кроме того, окорочок можно расчленить на бедро и голень.

Оставшиеся после выделения окорочков и филе части (плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовая) используют для изготовления набора для бульона.

Полуфабрикаты из филе птицы и дичи. Из филе птицы и дичи готовят котлеты натуральные и фаршированные. Для их приготовления используют филе кур, цыплят-бройлеров, фазанов, рябчиков, куропаток, тетеревов, глухарей.

Для приготовления *котлет натуральных* выделенное из тушки филе зачищают, отделяя малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого — остаток ключицы, если она не удалена. Котлеты изготавливают из филе с косточкой или без нее. Если котлеты готовят из филе с косточкой, то крыльную косточку зачищают от мяса и сухожилий и одновременно отрубают утолщенную часть. Затем большое зачищенное филе, смоченное холодной водой, кладут на стол или доску и острым влажным ножом срезают с него наружную пленку. После этого большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают и перерезают в двух-трех местах сухожилие, затем в надрез вкладывают малое филе, покрывают его развернутой частью большого филе и формируют котлету. Котлеты натуральные не панированные припускают и жарят.

Котлеты натуральные из филе можно готовить панированными в белой панировке (натертый на терке белый хлеб) и в белом хлебе, нарезанном соломкой (птица, дичь по-столичному). Для этого сформованную котлету смачивают в яйцах и панируют.

Для приготовления *фаршированных котлет* зачищенное филе подрезают вдоль, разворачивают в обе стороны, а затем слегка отбивают тупой стороной до толщины 2...3 мм и надрезают в двух-трех местах сухожилия. На образовавшиеся разрезы, чтобы не было прорывов, накладывают тонко отбитые кусочки мяса, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш, покрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, и завертывают края большого филе, придавая котлете округлую грушеобразную форму. Котлеты посыпают солью, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке, затем снова

смачивают в льезоне и вторично панируют в белой панировке. Двойная панировка препятствует вытеканию фарша (масла сливочного) из котлеты во время тепловой обработки и сохранению ее формы. В качестве фарша используют сливочное масло (котлеты по-киевски), соус густой молочный, смешанный с рублеными вареными грибами, печень говяжью (печень, нарезанную мелкими кусочками, обжаривают до готовности вместе с мелко нарезанными морковью, луком, петрушкой со шпиком до готовности, добавляют вино и после остывания три-четыре раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой).

Сроки годности при температуре 4 ± 2 °С составляют: для натуральных полуфабрикатов мясокостных, бескостных без панировки (тушки, подготовленные к кулинарной обработке, окорочка, филе, бедра, голени, крылья, грудки) — 48 ч, со специями, с соусом, маринованные – 24 ч.

Полуфабрикаты из кролика. При механической кулинарной обработке у тушек кроликов срезают клеймо, удаляют горловину, шейный позвонок, почки. Тушки зачищают, моют и разрубают на две части — переднюю и заднюю по последнему поясничному позвонку. Выход тушки обработанной составляет 95 %, а мякоти — 70...75 %. Мякоть окорочков и спинной части, содержащую меньше соединительной ткани, используют главным образом для приготовления натуральных и фаршированных котлет и шашлыков, а передней — для тушения (рагу, плов и др.). При приготовлении рубленых полуфабрикатов (котлет, биточков) используют мякоть передней и задней частей. Готовят котлетную массу так же, как из мяса убойного скота, из нее формируют котлеты рубленые и биточки.

Ознакомиться со вторым вопросом. Прочтите.

2. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов

Подсчет количества продуктов, требующихся для приготовления блюд из птицы и дичи, производится так же, как и для блюд из рыбы и мяса.

При изготовлении котлет и биточков из птицы можно использовать мякоть вместе с кожей. В этом случае выход мякоти увеличивается в%: для птицы полупотрошенной на 8%, а для потрошенной - на 10%.

Подсчет количества продуктов для приготовления блюд из птицы и дичи

- 1. Выписать продукты для приготовления 30 порций курицы отварной по колонке №1. Поступили куры потрошенные 1 категории.
- 2. Выписать продукты для приготовления 50 порций индейки отварной по колонке №2. Поступили индейки потрошенные 2 категории. Гарнир - картофель отварной.
- 3. Выписать продукты для приготовления 20 порций цыплят жареных по колонке №2. Поступили цыплята потрошенные 1 категории.
- 4. Выписать продукты для приготовления 80 порций гуся жареного по колонке №1. Поступили гуси полупотрошенные 1 категории.
- 5. Выписать продукты для приготовления 15 порций утки жареной по колонке №2. Поступили утки потрошенные 1 категории.
- 6. Выписать продукты для приготовления 80 порций котлет рубленых по колонке №2. Поступили куры полупотрошенные 2 категории. Мякоть используется с кожей.
- 7. Выписать продукты для приготовления 30 порций шницеля из курицы по колонке №1. Поступили куры потрошенные 2 категории.

• 8. Выписать продукты для приготовления 40 порций рагу из потрохов по колонке №1.

Пример решения задачи №1

Расчет количества продуктов для приготовления курицы отварной (рецептура №697) производится по таблице 1.

Таблица №1.

Наименование продуктов	Кол-во продуктов весом брутто на 1 порц, г	Кол-во продуктов весом нетто на 1 порц, г	Кол-во продуктов весом нетто на 30 порц, кг	% отходов	Кол-во продуктов весом брутто на 30 порц, кг
Курица	• -	• 143	• 4,29	• 6	• 4,56?
Лук репчатый	• 4	• -	• -	• -	• 0,12
Петрушка или сельдерей	• 4	• -	• -	• -	• 0,12

Пересчет веса нетто курицы в вес брутто производится следующим образом. Находим по таблице норм отходов при холодной обработке домашней птицы % отходов курицы потрошенной 1 категории. Он равняется 6%. $100\% - 6\% = 94\%$. Определяем вес брутто курицы: $(4,29 \text{ Ч } 100\%): 94\% = 4,56 \text{ кг}$

Расчет количества продуктов для приготовления гарнира осуществляется следующим образом. Согласно рецептуре на 1 порцию курицы отварной по колонке №1 требуется 200 г. готового гарнира. Следовательно, для приготовления 30 порций курицы потребуется: $200 \text{ г. Ч } 30 \text{ порц} = 6,0 \text{ кг}$

Определяем количество продуктов (в кг), требующееся для приготовления 6,0 кг риса припущенного (рецептура № ...): рис на 1 кг риса припущенного готового - 350 г., на 6 кг - $350 \text{ г. Ч } 6 = 2,100 \text{ кг}$

Масло сливочное, на 1 кг риса припущенного - 45 г., на 6 кг - $45 \text{ г. Ч } 6 = 0,270 \text{ г.}$

Расчет количества продуктов для приготовления соуса осуществляется так: согласно рецептуре №на 1 порцию курицы отварной по колонке №1 требуется 75 г. готового соуса. Следовательно, для приготовления 30 порций курицы потребуется: $75 \text{ г. Ч } 30 \text{ порц} = 2,25 \text{ кг}$

Находим количество продуктов, требующихся для приготовления 2,25 кг соуса белого яичного: согласно рецептуре №.....для приготовления 1 кг соуса используется 110 г. концентрата и 60 г. сливочного масла. Следовательно, для приготовления 2,25 кг соуса потребуется (в кг): $110 \text{ г. Ч } 2,25 \text{ кг} = 0,247 \text{ концентрата}$ и $2,25 \text{ кг Ч } 60 \text{ г.} = 0,135 \text{ масла сливочного.}$

Общее количество продуктов для приготовления 30 порций курицы составит (в кг):

Курица 4,56

Лук репч 0,120

Петрушка (корень) 0,120

Рис **2,100**

Масло сливочное 0,405 ($0,270 + 0,135$)

Норму вложения сырья весом брутто для приготовления 1 порции птицы с учетом категории и способа обработки можно найти в таблице «Расчет расхода

сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», помещенной в сборниках рецептур в разделе «Домашняя птица». При этом исходя из веса нетто одной порции или из выхода готового изделия.

Рецептуры на блюда из рыбы, мяса, птицы и дичи строятся следующим образом.

- 1. Указывается количество продуктов, входящих в состав блюда весом брутто и нетто, а так же выход готового изделия.
- 2. Указывается количество готового гарнира на 1 порцию изделия.
- 3. Указывается количество готового соуса на 1 порцию изделия.
- 4. Гарниры и соусы, рекомендуемые к данному блюду, приводятся в нескольких вариантах, с указанием номеров их рецептур.
- 5. В рецептурах на гарниры и соусы, помещенных в специальных разделах Сборников рецептур, указывается количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг гарнира и соуса.

Рецептуры на сложные гарниры строятся из расчета выхода одной порции гарнира, причем в них указывается вес готовых заправленных продуктов. Расход продуктов на приготовление сложных гарниров рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

Практическое задание: произвести нарезку картофеля - брусочком, моркови – соломкой. Фото прислать. Длина и толщина нарезки должна быть одинаковой. Смотрите предыдущий урок по теме нарезка овощей.

«Учебная практика»

12 группа

Эл. почта: yekaterinashtepo@yandex.ru или ВК

Мастер п\о Штепо Е.Н.

17.06.2020

Урок 6.

Тема урока: Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины, свинины, баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Внимательно изучить материал.

В послеубойный период в мясе происходят автолитические изменения, которые обусловлены действием ферментов, содержащихся в тканях. Сразу же после убоя животного преобладающим становится процесс *созревания мяса*, протекающий под действием содержащихся в самом мясе различных биологически активных соединений. Этот процесс состоит из двух фаз: первая – преобладают процессы окоченения мышц, вторая – происходит размягчение мышечной ткани и накопление продуктов, формирующих потребительские свойства мяса – аромат, вкус. Для мяса крупного рогатого скота рекомендованы следующие условия и сроки созревания, при которых оно приобретает потребительские свойства

(нежность, вкус, аромат): при 0 °С – 12 – 14 суток, 8 °С – 6 суток, 16 – 18 °С – 4 сутки. Баранина и свинина: 0 °С – 8 и 10 суток.

На производственные холодильники мясо для последующей переработки поступает после убоя и первичной разделки в виде теплых туш с температурой 38 °С. Далее мясо подвергают охлаждению. Наиболее распространенным методом охлаждения мяса является воздушный. *Сравнительно новыми методами для совершенствования процесса охлаждения являются: охлаждение воздухом или другим газом при повышенном давлении, гидроаэрозольное охлаждение, охлаждение в среде углекислого газа, охлаждение парами криогенных жидкостей, вакуумное охлаждение, охлаждение в РГС и МГС, охлаждение с использованием электрофизических методов и глубокое охлаждение продуктов, упакованных в среде инертных газов.*

Воздушным методом мясо в виде туш и полутуш охлаждают в камерах и туннелях, специально оборудованных подвесными путями. В процессе охлаждения относительная влажность воздуха самоуставливается на уровне 85 – 92 % за счет испарения влаги из продукта.

Одностадийное охлаждение проводят при температуре 0 °С и скорости движения воздуха 0,5 – 2 м/с до температуры в толще мышц бедра на глубине не менее 6 см от поверхности от 0 до 4 °С. Для говяжьих полутуш температура воздуха может быть понижена до –2 °С, а для свиных – до –5 °С. Продолжительность охлаждения при этом составляет 14 – 24 ч. Для интенсифицирования охлаждения применяют двух – и трехстадийный процесс.

Мясо крупного рогатого скота и свиней замораживают в полутушах и четвертинах, баранину в тушах. Мясо еще замораживают в блоках, сортовых отрубках и мелкой расфасовке. Температурно – влажностной режим: температура от –30 до –40 °С, скорость воздуха 1 – 2 м/с, относительная влажность воздуха 95 – 100 %, продолжительность процесса в пределах 24 ч. Продолжительность замораживания свиных полутуш – 18 – 20 ч, бараньих туш – 14 – 16 ч. Интенсифицировать процесс замораживания можно путем повышения давления воздушного потока, применения ультразвука и вибрации, криогенных хладагентов.

Охлажденное мясо хранят при температуре воздуха 0 , –1 °С, его умеренной циркуляции 0,1 – 0,2 м/с и относительной влажности 85 – 90 %. Размещают в камерах хранения на подвесных путях на расстоянии 3 – 5 см одна от другой. Срок хранения в зависимости от вида и состояния мяса 7 – 12 дней. Переохлажденное мясо с температурой по всему объему туш и полутуш от –1 , –2 °С хранят в подвешенном виде, срок хранения до 17 дней. Удлинить сроки хранения можно мяса можно: применяя предельно низкие температуры хранения до –2 °С; используя модифицированную атмосферу – с газообразным азотом или углекислым газом; вакуумную упаковку, применяя консерванты и антиокислители, нанося покрытия на поверхность мяса.

Мороженное мясо размещают на хранение в плотных устойчивых штабелях, уложенных на рейки или решетки; полутуши и четвертины – в контейнерах в несколько ярусов. Температура хранения не выше –18 °С, относительная влажность воздуха: 95 – 100 %, естественная циркуляция воздуха 0,1 м/с. Срок хранения 12 месяцев – в полутушах и четвертинах мясо, свинины – 6 мес. При температуре хранения –30 °С срок хранения увеличивается. Для поддержания высокой относительной влажности воздуха и сокращения потерь массы штабеля

укрывают брезентом, упаковочной тканью с нанесением слоя ледяной глазури и т.д.

Способы размораживания группируют в зависимости от подвода теплоты. Размораживание в воздухе осуществляется в камерах или аппаратах с помощью кондиционеров или калориферов. Продукты в упаковке укладывают в штабель в шахматном порядке, продукты без упаковки (мясо) подвешивают или размещают на стеллажах (мясо в отрубках). Температуру и влажность воздуха повышают постепенно, при температуре $15 - 20^{\circ}\text{C}$, скорость воздуха $2,5 - 3$ м/с, продолжительность размораживания $12 - 14$ ч.

В качестве интенсификации процесса размораживания производят его в паровоздушной смеси для полутуш мяса – в помещение подается острый пар из паропровода, продолжительность размораживания сокращается; либо нагрев в электрическом поле – продукты одновременно нагреваются по всей толщине. При использовании тока высокой частоты вся электрическая энергия превращается в тепловую. Размораживание мякоти мяса в блоках возможно при частотах ТВЧ выше 25 Гц, расход энергии 78 кВт*ч/т.

Тушки птицы охлаждают воздухом, льдосоляной смесью, ледяной водой, углекислым газом и азотом. Применяют также комбинированные методы охлаждения (орошение тушей или погружение их в ледяную воду, а затем в воздушную).

Тушки помещают в холодильную камеру с температурой 0 , -1°C и свободным движением воздуха, понижение температуры до -6°C осуществляют в течение суток. При интенсивной технологии охлаждения устанавливается температура -8°C , скорость воздуха 4 м/с, длительность охлаждения $3 - 4$ ч.

Ледяную воду получают путем добавления к обычной водопроводной воде чешуйчатого льда или пропускают через испарители, где она охлаждается. Температура ледяной воды не выше -2°C , время охлаждения $0,5 - 1$ ч.

Битую птицу замораживают в воздушной среде после предварительного охлаждения или без него. Продолжительность замораживания птицы в таре зависит от ее вида и упитанности, от температуры и скорости движения воздуха. При температуре -18°C и естественной циркуляции, продолжительность замораживания составляет $48 - 72$ ч., температура -23 , -26°C , скорость воздуха $1 - 1,5$ м/с, для кур и уток – $18 - 20$ ч, для гусей и индеек – $35 - 40$ ч.

Быстро заморозить птицу можно в скороморозильных аппаратах туннельного типа при -30 , -40°C и интенсивном движении воздуха. Продолжительность замораживания $4,5 - 10$ ч. Сюда поступают разделанные тушки птицы после разделки, уложенные в мешочки из пленки и далее, размещенные в коробках, устанавливаемых на транспортер. Длина туннеля несколько десятков метров.

Охлажденную птицу хранят в ящиках, которые укладывают в штабеля с промежутками 10 см, температура воздуха 0 , -2°C , относительная влажность воздуха $80 - 85$ %, срок хранения не более 5 суток со дня выработки. Упаковка в полимерные пленки позволяет снизить усушку в 10 раз, улучшить санитарное состояние.

Подмороженные тушки птицы хранят при температуре -2°C , относительной влажности воздуха 95 % в течение $25 - 30$ суток. Мороженную птицу размещают на хранение также как и охлажденную при температуре воздуха не выше -12°C , относительной влажности воздуха $85 - 95$ %, срок хранения на распределительных

холодильниках не ниже 3 – 5 месяцев не упакованных птиц, 6 – 8 месяцев – упакованных.

Размораживание производят в воздухе или паро-воздушной смеси, нагрев в электрическом поле с использованием тока высокой частоты и в жидкости (воде, рассоле) – обеспечивает наиболее эффективный теплообмен с продуктом. Проводится путем погружения продукта в упаковке или без нее в жидкость.

Практическое задание: произвести нарезку картофеля - кубиком, моркови – кружочком. Фото прислать. Длина и толщина нарезки должна быть одинаковой. Смотрите предыдущий урок по теме нарезка овощей.

ФИЗКУЛЬТУРА

Преподаватель: Сорокин Юрий Петрович

15.06-16.06

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/5133/main/224228/>

Начисление очков

Выберете правильный вариант ответа на вопрос.

Сколько очков получает команда при попадании игроком в кольцо при выполнении

штрафного броска?

1 очко

2 очка

3 очка

18.06-19.06

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/4783/main/226106/>

Отжимание на гантелях

Выберите правильный вариант ответа.

К чему относится упражнение – отжимание на гантеля

К строевым упражнениям

К общеразвивающим упражнениям на месте

К круговой тренировке

Ответы присылать в ВК в ЛС Сорокин Юрий.