**Związek Rzemiosła Polskiego w Warszawie**

**Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**PORADNIK DLA UCZESTNIKA**

**KURSU PRZYGOTOWUJĄCEGO**

**DO UZYSKANIA KWALIFIKACJI**

**W ZAWODZIE KUCHARZ**

**Kwalifikacja składowa: Przygotowanie surowców i półproduktów**

**Symbol kwalifikacji składowej: Kuch/2**

**Szczecin, 2013**

Autor: Bogusława Pęciak

Korekta stylistyczna: Agnieszka Sobczak

Redakcja techniczna: Łukasz Kopacz

Poradnik opracowano i wydano w ramach projektu:

„Platforma Flexicurity MiŚP - Kreowanie płaszczyzny współpracy w zakresie flexicurity   
w obszarze MiŚP” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Projektodawcy:

Związek Rzemiosła Polskiego

Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Szczecinie

Egzemplarz bezpłatny – przeznaczony dla uczestników projektu: „Platforma Flexicurity MiŚP - Kreowanie płaszczyzny współpracy w zakresie flexicurity w obszarze MiŚP”

**Spis Treści**

Wstęp 4

I. Rozróżnianie surowców, półproduktów i produktów 10

II. Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców i półproduktów 15

III. Przeprowadzanie kontroli jakości oraz kontroli wagowej surowców i półproduktów 19

IV. Przechowywanie surowców i półproduktów 23

V. Zadanie praktyczne: Ocena jakości i obróbka wstępna surowców 28

VI. Literatura 31

# Wstęp

Dynamiczny rozwój zewnętrznego kontekstu kształcenia oraz szybkie tempo zmian wymuszają ciągły proces uczenia się i doskonalenia, praktycznie na każdym etapie życia jednostki. Edukacja, traktowana jako podstawowe prawo jednostki, zyskuje w oczach całych społeczeństw coraz wyższą wartość. W krajach europejskich wykształcenie postrzegane jest powszechnie jako jeden z zasadniczych czynników kariery zawodowej oraz wyznacznik pozycji społeczno-ekonomicznej. Takie podejście do edukacji stawia przed polityką społeczną poszczególnych państw szczególne zadania. Zachodzi konieczność prowadzenia takich działań, aby każda jednostka miała zapewniony dostęp do kształcenia na wszystkich jego poziomach. W obliczu kontrastów narastających w wielu obszarach życia społecznego oraz komercjalizacji szeregu usług oświatowych, stworzenie niejednorodnym środowiskom równego dostępu do edukacji wydaje się zadaniem szczególnie ważnym i trudnym zarazem.

Naprzeciw zmianom rynku pracy wychodzi nowe podejście do procesu uczenia się. Z jednej strony nowy sposób opisywania szeroko rozumianej edukacji – poprzez efekty uczenia się, z drugiej – konieczność reagowania na zmiany na rynku pracy w toku całego życia człowieka wymusza lepsze dopasowanie do naszych potrzeb systemów szkolenia i kształcenia, otwarcia się na równoważne traktowanie rozmaitych ścieżek edukacyjnych, stworzenie dostępnych, elastycznych ofert inwestowania w nasz rozwój osobisty i zawodowy. Tylko skuteczne inwestowanie w kapitał ludzki w ramach systemów kształcenia i szkolenia zapewni dalszy rozwój cywilizacyjny Unii Europejskiej, w tym także Polski.

We wrześniu 2010 roku polski rząd zatwierdził wprowadzenie Krajowych Ram Kwalifikacji (KRK) jako nowego narzędzia organizacji kształcenia. System ma być oparty na przyjętym w Europie układzie odniesienia umożliwiającym porównywanie

kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach (European Qualifications Framework, EQF). System charakteryzuje się podejściem całościowym – na jego podstawie można oceniać postępy w edukacji przedstawicieli dowolnego zawodu[[1]](#footnote-1).

Definicje:

1. **Europejska Rama Kwalifikacji (ERK),** to przyjęty w UE układ odniesienia umożliwiający porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji określonych za pomocą wymagań dotyczących efektów uczenia się. Zgodnie z zaleceniami Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/C 111/01/WE z dnia 23 kwietnia 2008r., można zdefiniować cele ERK. Celem jest ułatwienie porównywania kwalifikacji zdobywanych w różnym czasie, miejscach i formach, lepsze dostosowanie kwalifikacji do potrzeb rynku pracy, a w efekcie wzrost mobilności pracowników, wypromowanie i ułatwienie uczenia się przez całe życie[[2]](#footnote-2). Europejska Rama Kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (ERK) - przyjęta w Unii Europejskiej struktura poziomów kwalifikacji stanowiąca układ odniesienia krajowych ram kwalifikacji umożliwiający porównywanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych krajach[[3]](#footnote-3).

Na równi traktowane będzie kształcenie formalne, pozaformalne i nieformalne. Ponadto nabyte kompetencje będą tak opisane, aby były rozpoznawalne i porównywalne w Polsce oraz w Europie.

Europejska Rama Kwalifikacji w skrócie pozwala na porównanie poziomów kształcenia bez konieczności unifikacji programów kształcenia, czyli pozwala na zachowana odrębności systemów edukacji przy jednoczesnej możliwości porównania poziomu, na którym pozostaje kwalifikacja. Pozwala na mobilność, gwarantuje transparentność, przy zachowaniu różnorodności treści kształcenia, instytucji kształcących i pozwala na różnorodność dróg dochodzenia do uzyskania kompetencji i kwalifikacji[[4]](#footnote-4).

1. **Polska Rama Kwalifikacji (PRK) -** Opis hierarchii poziomów kwalifikacji wpisywanych do zintegrowanego rejestru kwalifikacji w Polsce[[5]](#footnote-5).

PRK jest wzorowana na ERK i w naszym przypadku przyjęto osiem poziomów podobnie, jak to zaproponowano w ERK. PRK to zbiór różnych kwalifikacji tj. dyplomów, certyfikatów i świadectw formalnie potwierdzających wiedzę, umiejętności kompetencje przypisane danej kwalifikacji, a uzyskane w różnych formach edukacji:

- formalnej (w szkole)

- nieformalnej (na kursie, szkoleniu)

- pozaformalniej (w procesie pracy i samoedukacji)

1. **Edukacja formalna -** uczenie się poprzez udział w programach kształcenia i szkolenia prowadzących do uzyskania kwalifikacji zarejestrowanej[[6]](#footnote-6).
2. **Edukacja pozaformalna -** uczenie się zorganizowane instytucjonalnie jednak poza programami kształcenia i szkolenia prowadzącymi do uzyskania kwalifikacji zarejestrowanej[[7]](#footnote-7).
3. **Uczenie się nieformalne -** dochodzenie do nowych kompetencji bez korzystania z programów prowadzonych przez podmioty kształcące/szkolące (bez nauczyciela/instruktora/trenera), przez samodzielną aktywność podejmowaną w celu osiągnięcia określonych efektów uczenia się, i/lub przez uczenie się nieintencjonalne (niezamierzone)[[8]](#footnote-8).
4. **Kwalifikacja zarejestrowana -** opisany w zintegrowanym rejestrze kwalifikacji zestaw efektów uczenia się/kształcenia się, którego osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez uprawnioną instytucję. Kwalifikacja opisana w rejestrze może być pełna lub cząstkowa[[9]](#footnote-9).
5. **Kwalifikacje składowe** - układ umiejętności i wiadomości określonych przez zestaw zadań zawodowych oraz cech psychofizycznych określonych przez zestaw kompetencji personalnych i społecznych, które umożliwiają efektywne wykonywanie pracy na określonym stanowisku pracy.
6. **Walidacja -** wieloetapowy proces sprawdzania, czy - niezależnie od sposobu uczenia się - kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Walidacja prowadzi do certyfikacji[[10]](#footnote-10).
7. **Certyfikowanie -** proces, w którego wyniku uczący się otrzymuje od upoważnionej instytucji formalny dokument, stwierdzający, że osiągnął określoną kwalifikację. Certyfikacja następuje po walidacji[[11]](#footnote-11).
8. **Wiedza -** zbiór opisów faktów, zasad, teorii i praktyk, przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się, lub działalności zawodowej[[12]](#footnote-12).
9. **Egzaminy sprawdzające kwalifikacje składowe** – egzamin sprawdzający przeprowadzany na podstawie z art. 3, ust. 3a ustawy o rzemiośle z dnia 22 marca 1989r. (Dz. U. 1989 Nr 17 poz. 92)[[13]](#footnote-13). – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.
10. **Kurs** – kurs umożliwiający uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych zgodnie z §3 pkt.5 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2012 Nr 0 poz.186)[[14]](#footnote-14).

Poradnik, który masz do dyspozycji ma pomóc Ci w pozyskaniu wiedzy i umiejętności związanych z zadaniami, dotyczącymi przygotowania do zawodu kucharza oraz przygotowaniu się do egzaminu sprawdzającego kwalifikację składową, a docelowo do egzaminu czeladniczego lub mistrzowskiego w zawodzie kucharz. Dla zawodu kucharz określono 5 kwalifikacji składowych.

Jeżeli zdobędziesz doświadczenie zawodowe oraz stosowne wykształcenie będziesz mógł przystąpić do egzaminu czeladniczego a później mistrzowskiego w zawodzie kucharz.

W poradniku zamieszczono wiadomości teoretyczne dotyczące wykonywania zadań zawodowych koniecznych na określonym stanowisku pracy. Opis każdego zadania zawodowego przedstawiony jest jako osobny temat.

W poradniku w postaci zwięzłych informacji, wskazano to, co w treściach poszczególnych tematów jest najważniejsze. Aby dobrze opanować te treści konieczne jest, abyś poszerzył swoją wiedzę o wiadomości zawarte w literaturze fachowej. Musisz też opierać się na swoim doświadczeniu zawodowym i umiejętnościach zdobytych podczas szkolenia praktycznego. Po każdym temacie podano przykładowe pytania sprawdzające wraz z odpowiedziami oraz ćwiczenie do samodzielnego wykonania. Na końcu każdego poradnika zamieszczono zadanie praktyczne, które sprawdzi Twoje opanowanie kwalifikacji składowej i tym samym przygotowanie do egzaminu sprawdzającego.

Egzaminy: sprawdzający, czeladniczy oraz mistrzowski przeprowadzane są przez komisje egzaminacyjne izby rzemieślniczej w dwóch etapach – praktycznym i teoretycznym. Kolejność zdawania etapów ustala przewodniczący komisji.

Etap praktyczny – polega na samodzielnym wykonaniu przez Ciebie zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Etap teoretyczny egzaminu czeladniczego i mistrzowskiego obejmuje dwie części: pisemną i ustną. Część pisemna przeprowadzana jest w formie testu i obejmuje 7 tematów w przypadku czeladnika lub 9 w przypadku egzaminu na mistrza, natomiast w części ustnej musisz odpowiedzieć na pytania zawarte w wylosowanym przez Ciebie zestawie obejmującym 3 tematy tj. technologia, maszynoznawstwo, materiałoznawstwo.

Na egzaminie sprawdzającym etap teoretyczny przeprowadzany jest tylko w części ustnej z zakresu: umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, którego dotyczy egzamin oraz tematów: przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także podstawowe zasady ochrony środowiska.

Egzamin sprawdzający przeprowadza komisja czeladnicza izby rzemieślniczej.

1. **Wymagania dla kandydatów na egzamin sprawdzający**

Do egzaminu sprawdzającego możesz przystąpić jeżeli ukończyłeś odpowiedni kurs. Po kursie składasz wniosek do izby rzemieślniczej i następnie przystępujesz do egzaminu sprawdzającego. Jeżeli zdasz egzamin sprawdzający otrzymasz „Zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego”, potwierdzające znajomość podstawowych zagadnień dotyczących przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, zasad ochrony środowiska oraz umiejętności właściwych dla danej kwalifikacji składowej określonej dla zawodu kucharz.

1. **Wymagania dla kandydatów na egzamin czeladniczy**

Do egzaminu czeladniczego możesz przystąpić, o ile spełniasz jeden z poniższych warunków:

- jeśli ukończyłeś naukę zawodu u rzemieślnika to konieczne jest, abyś dokształcił się w szkole lub w systemie pozaszkolnym,

- jeżeli jesteś absolwentem gimnazjum lub ośmioletniej szkoły podstawowej to musisz mieć co najmniej 3-letni staż pracy w zawodzie kucharz lub mieć potwierdzenie, że uzyskałeś umiejętności zawodowe w zawodzie kucharz w formie pozaszkolnej,

- posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej lub dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, prowadzącej kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem kucharz,

- posiadasz tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej pół roku pracowałeś w zawodzie kucharz,

- posiadasz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzi oraz po ich uzyskaniu przez co najmniej rok wykonywałeś prace kucharza.

**III. Wymagania dla kandydatów na egzamin na mistrza**

Do egzaminu mistrzowskiego możesz przystąpić jeśli spełniasz jeden z poniższych warunków:

- posiadasz tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie i po uzyskaniu tytułu co najmniej 3–letni staż pracy w zawodzie, w którym zdajesz egzamin oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- jeżeli przez co najmniej sześć lat prowadziłeś samodzielną działalność gospodarczą i wykonywałeś w jej ramach zawód kucharza oraz posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- posiadasz tytuł mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz i po uzyskaniu tytuł mistrza co najmniej roczny staż pracy w zawodzie kucharz oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- posiadasz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, dających wykształcenie średnie, w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz i tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu kucharz, oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej dwuletni staż pracy w zawodzie kucharz,

- posiadasz dyplom ukończenia uczelni wyższej na kierunku lub w specjalności w zakresie wchodzącym w zakres zawodu kucharz, i po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej roczny staż pracy w zawodzie kucharz.

**IV.Metryczka zawodu**

**Zestawienie kwalifikacji składowych dla zawodu kucharz**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol kwalifikacji składowej** | **Nazwa kwalifikacji składowej** | **\*** |
| Kuch/1 | Przygotowanie zastawy i sprzętu |  |
| Kuch /2 | Przygotowanie surowców i półproduktów |  |
| Kuch/3 | Przetwarzanie termiczne potraw |  |
| Kuch/4 | Dekorowanie potraw, pomieszczeń i stołów |  |
| Kuch/5 | Produkcja przystawek zimnych, deserów, napojów |  |

\* - kolumna przeznaczona do określenie indywidualnego programu nauczania

**Metryczka kwalifikacji składowej**

**Zestawienie zadań zawodowych dla kwalifikacji składowej: Przygotowanie surowców i półproduktów**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Numer zadania zawodowego** | **Nazwa zadania zawodowego** | **\*** |
| Kuch/2-1 | Rozróżnianie surowców, półproduktów i produktów |  |
| Kuch/2 - 2 | Przeprowadzanie obróbki wstępnej surowców i półproduktów |  |
| Kuch/2 - 3 | Przeprowadzanie kontroli jakości oraz kontroli wagowej surowców i półproduktów |  |
| Kuch/4 - 4 | Przechowywanie surowców i półproduktów |  |

\* - kolumna przeznaczona do określenie indywidualnego programu nauczania

# Rozróżnianie surowców, półproduktów i produktów

Zgodnie z nową definicją pod pojęciem żywność (środek spożywczy) rozumiemy wszelkie substancje lub produkty nieprzetworzone, częściowo przetworzone lub całkowicie przetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Do grupy tej zalicza się również wodę oraz wszystkie substancje dodane do żywności podczas jej wytwarzania lub obróbki.

Surowce są to materiały wyjściowe, z których po zastosowaniu określonych metod przetwarzania otrzymujemy półprodukt lub produkt gotowy.

Półproduktem jest wyrób, który poddany został wstępnym etapom procesu technologicznego i jest przygotowany do dalszej obróbki.

Produkt (wyrób gotowy) przygotowany jest do bezpośredniego spożycia i ma pełną wartość użytkową.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *surowiec* | *półprodukt* | *produkt* |
| mąka | ciasto | makaron |
| mięso | uformowany kotlet | usmażony kotlet |
| ziemniaki | obrane ziemniaki | ugotowane ziemniaki |
| ugotowane ziemniaki | ciasto ziemniaczane | kopytka |

Istnieje kilka kryteriów podziałów żywności- ze względu na pochodzenie, skład chemiczny, trwałość czy stopień przetworzenia.

Podział ze względu na *skład chemiczny* - podstawą podziału jest występowanie określonego składnika w dominującej ilości. Nie jest to jednak podział ścisły, ponieważ w niektórych środkach spożywczych różne składniki odżywcze występują w większej ilości (np. warzywa strączkowe są źródłem węglowodanów i białka, tłuste mięso jest źródłem białka i tłuszczu).

- białkowe – ryby, drób, mięso, mleko i jego przetwory, jaja,

- węglowodanowe – przetwory zbożowe, cukier, słodycze, miód,

- tłuszczowe- tłuszcze spożywcze roślinne, zwierzęce,

- witaminowe – warzywa i owoce.

Podział ze względu na *pochodzenie żywności:*

- produkty roślinne – warzywa, owoce, zboża i przetwory zbożowe,

- produkty zwierzęce - ryby, drób, mięso, mleko i jego przetwory, jaja, masło.

Podział ze względu na *stopień przetworzenia:*

- naturalne środki spożywcze - warzywa, owoce, mleko,

- przetworzone środki spożywcze – pieczywo, makarony, przetwory mięsne.

Podział ze względu na *trwałość:*

- trwałe – kasza, warzywa strączkowe suche, orzechy,

- nietrwałe – owoce, warzywa, świeże mięso, ryby.

Trwałość środków spożywczych związana jest z zawartością wody – im żywność zawiera więcej wody tym jej trwałość jest mniejsza.

Środki spożywcze – jak wspomniano wyżej– różnią się między sobą zawartością składników odżywczych, a co się z tym wiąże wartością odżywczą i energetyczną.

Aby łatwiej było ocenić wartość odżywczą wszystkich produktów oraz dobrać właściwie produkty do sporządzania potraw podzielono je na 12 grup.

1. produkty zbożowe,

2. mleko i przetwory mleczne,

3. jaja,

4. mięso, wędliny, ryby,

5. masło i śmietana,

6. inne tłuszcze,

7. ziemniaki,

8. warzywa i owoce bogate w wit. C,

9. warzywa i owoce bogate w karoten,

10. inne warzywa i owoce,

11. strączkowe suche,

12. cukier i słodycze.

Jest to szczegółowy podział- w obrębie każdej grupy można zamieniać produkty między sobą bez obawy, że produkt zamienny jest mniej wartościowy (np. mięso i drób). Natomiast zamiana między grupami jest możliwa po skorzystaniu z odpowiednich tabel zamiany produktów.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Co rozumiesz pod pojęciem „żywność” ?

Odpowiedź:

Pod pojęciem żywność (środek spożywczy) rozumiemy wszelkie substancje lub produkty nieprzetworzone, częściowo przetworzone lub całkowicie przetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Do grupy tej zalicza się również wodę oraz wszystkie substancje dodane do żywności podczas jej wytwarzania lub obróbki.

1. Co to jest surowiec, półprodukt i produkt?

Odpowiedź:

Surowce są to materiały wyjściowe, z których po zastosowaniu określonych metod przetwarzania otrzymujemy półprodukt lub produkt gotowy.

Półproduktem jest wyrób, który poddany został wstępnym etapom procesu technologicznego i jest przygotowany do dalszej obróbki.

Produkt (wyrób gotowy) przygotowany jest do bezpośredniego spożycia i ma pełną wartość użytkową.

1. Jak dzieli się żywność ze względu na skład chemiczny?

Odpowiedź:

Ze względu na zawartość określonych składników odżywczych środki spożywcze dzielą się na: białkowe – ryby, drób, mięso, mleko i jego przetwory, jaja; węglowodanowe – przetwory zbożowe, cukier, słodycze, miód; tłuszczowe- tłuszcze spożywcze roślinne, zwierzęce, witaminowe – warzywa i owoce.

1. Jak dzieli się żywność ze względu na pochodzenie? Podaj przykłady środków spożywczych.

Odpowiedź:

Ze względu na pochodzenie żywność dzieli się na:

produkty roślinne – warzywa, owoce, zboża i przetwory zbożowe;

produkty zwierzęce - ryby, drób, mięso, mleko i jego przetwory, jaja, masło.

1. Jak dzieli się żywność ze względu na trwałość? Podaj przykłady środków spożywczych.

Odpowiedź:

Ze względu na trwałość środki spożywcze dzieli się na: trwałe – kasza, warzywa strączkowe suche, orzechy i nietrwałe – owoce, warzywa, świeże mięso, ryby.

Trwałość środków spożywczych związana jest z zawartością wody – im żywność zawiera więcej wody tym jej trwałość jest mniejsza.

1. Co jest podstawą podziału środków spożywczych na 12 grup?

Odpowiedź:

Środki spożywcze różnią się między sobą zawartością składników odżywczych, a co się z tym wiąże wartością odżywczą i energetyczną. Aby łatwiej było ocenić wartość odżywczą wszystkich produktów oraz dobrać właściwie produkty do sporządzania potraw podzielono je na 12 grup. Jest to szczegółowy podział- w obrębie każdej grupy można zamieniać produkty między sobą bez obawy, że produkt zamienny jest mniej wartościowy (np. mięso i drób). Natomiast zamiana między grupami jest możliwa po skorzystaniu z odpowiednich tabel zamiany produktów.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie: Wskazać składniki odżywcze dominujące w środkach spożywczych.

Zestawienie materiałów i narzędzi:

- poradnik, rozdział I,

- kartka papieru,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Określanie zawartości składników odżywczych w środkach żywnościowych.

Na podstawie podanego wyżej materiału określ zawartość głównego składnika odżywczego w podanych środkach spożywczych. W tabeli zapisz nazwę składnika według zamieszczonego przykładu.

|  |  |
| --- | --- |
| *środek spożywczy* | *dominujący składnik chemiczny* |
| schab |  |
| zielona pietruszka |  |
| ser twarogowy chudy |  |
| masło, olej | tłuszcz |
| smalec, sadło |  |
| miód sztuczny |  |
| czarna porzeczka |  |
| ryż |  |
| mięso indyka |  |
| dorsz |  |

# II. Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców i półproduktów

Właściwy proces technologiczny jest najważniejszą częścią procesu produkcji gastronomicznej, obejmuje dwa etapy:

- obróbkę wstępną,

- obróbkę cieplną.

Obróbka wstępna ma na celu usunięcie z surowców części niejadalnych, brudnych, zepsutych oraz nadanie wstępnego kształtu do dalszego przetwarzania. Składa się z dwóch etapów:

- obróbki wstępnej brudnej,

- obróbki wstępnej czystej.

Obróbka wstępna brudna obejmuje:

* sortowanie – polega na segregowaniu surowców np. według wielkości czy stopnia dojrzałości, oddzielaniu sztuk zdrowych od nadpsutych, usunięciu większych zanieczyszczeń; kasze należy przesiewać,
* mycie – poprzez mycie usuwa się zewnętrzne zanieczyszczenia, co powoduje zmniejszenie ilości odpadów podczas obierania, a tym samym zmniejszają się straty składników odżywczych,
* oczyszczanie- polega na usunięciu części niejadalnych, mniejszych uszkodzeń, zdrewniałych części, np. warzyw lub błon i ścięgien z mięsa,
* płukanie – ma na celu usunięcie pozostałości brudu, należy je przeprowadzać pod bieżącą wodą lub w basenach; surowce powinny być w całości lub słabo rozdrobnione, aby ograniczyć straty składników odżywczych.

Obróbka wstępna czysta obejmuje:

* rozdrabnianie – ma na celu nadanie oczyszczonym surowcom pożądanego w dalszej obróbce kształtu; sposoby rozdrabniania to: krajanie, szatkowanie, siekanie, tarcie, mielenie, przecieranie, wydrążanie. Czynność rozdrabniania można prowadzić ręcznie lub mechanicznie,
* mieszanie –polega na łączeniu różnych składników tej samej potrawy,
* formowanie i porcjowanie – ma na celu nadanie właściwego dla potrawy kształtu, bardzo często o określonej wielkości porcji (np. formowanie kotletów, gołąbków itp.),
* wykańczanie powierzchni– stosuje się przy produkcji niektórych potraw, np. kotletów mięsnych, rybnych, drobiowych i innych. Wykończanie powierzchni mięsa może odbywać się przez oprószanie przyprawami i mąką (tzw. mięsa saute), panierowanie pojedyncze – w jajku i bułce tartej oraz panierowanie podwójne, w mące, jajku i bułce tartej, zanurzanie w cieście, tzw. klarze lub oprószanie bułką tartą.

Podczas obróbki wstępnej, szczególnie przy jej ręcznym przeprowadzaniu możemy doprowadzić do dużych strat masy i składników odżywczych. Dlatego należy przestrzegać poniższych zasad:

- surowce, np. warzywa czy owoce obierać tylko wtedy gdy jest to konieczne,

- obierać cienko ponieważ pod skórką występuje najwięcej składników odżywczych,

- oczyszczone surowce i półprodukty szybko płukać bez przetrzymywania w wodzie,

- rozdrabniać składniki tuż przed sporządzaniem potraw,

- rozdrobnione np. warzywa i owoce chronić przed ciemnieniem poprzez ocięcie dostępu tlenu i światła,

- stosować narzędzia ze stali nierdzewnej.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Jakie etapy obejmuje właściwy proces technologiczny?

Odpowiedź:

Właściwy proces technologiczny jest najważniejszą częścią procesu produkcji gastronomicznej, obejmuje dwa etapy: obróbkę wstępną i obróbkę cieplną.

1. Jakie są cele obróbki wstępnej surowców i z jakich etapów się składa?

Odpowiedź:

Obróbka wstępna ma na celu usunięcie z surowców części niejadalnych, brudnych, zepsutych oraz nadanie wstępnego kształtu do dalszego przetwarzania. Składa się z dwóch etapów: obróbki wstępnej brudnej i obróbki wstępnej czystej.

1. Jakie są etapy obróbki wstępnej brudnej surowców i półproduktów?

Odpowiedź:

Obróbka wstępna brudna obejmuje: sortowanie, mycie, czyszczenie i doczyszczanie, płukanie surowców i półproduktów.

1. Na czym polega sortowanie i mycie surowców?

Odpowiedź:

Sortowanie polega na segregowaniu surowców, np. według wielkości czy stopnia dojrzałości, oddzielaniu sztuk zdrowych od nadpsutych, usunięciu większych zanieczyszczeń, podczas sortowania wybiera się surowce i półprodukty do sporządzenia konkretnej potraw. Podczas mycia usuwa się brud, ziemię czy inne zanieczyszczenia z surowców.

1. Jak należy przeprowadzić czynność aby straty składników odżywczych były jak najmniejsze?

Odpowiedź:

Płukanie ma na celu usunięcie pozostałości brudu, należy je przeprowadzać pod bieżącą wodą lub w basenach. Powinno się to robić szybko, nie można moczyć surowców w wodzie, bo to powoduje wypłukanie składników. Płukane surowce (półprodukty) powinny być w całości lub słabo rozdrobnione, aby ograniczyć straty składników odżywczych.

1. Jakie są etapy obróbki wstępnej czystej surowców i półproduktów?

Odpowiedź:

Obróbka wstępna czysta obejmuje: rozdrabnianie, mieszanie, formowanie i porcjowanie, wykańczanie powierzchni surowców i półproduktów.

1. Jakie są sposoby rozdrabniania?

Odpowiedź:

Sposoby rozdrabniania to: krajanie, szatkowanie, siekanie, tarcie, mielenie, przecieranie, wydrążanie. Czynność rozdrabniania można prowadzić ręcznie lub mechanicznie.

1. Jakich zasad należy przestrzegać by straty składników podczas obróbki wstępnej były jak najmniejsze?

Odpowiedź:

Surowce, np. warzywa czy owoce obierać tylko wtedy gdy jest to konieczne, obierać cienko ponieważ pod skórką występuje najwięcej składników odżywczych, oczyszczone surowce i półprodukty szybko płukać bez przetrzymywania w wodzie, rozdrabniać składniki tuż przed sporządzaniem potraw, rozdrobnione np. warzywa i owoce chronić przed ciemnieniem poprzez odcięcie dostępu tlenu i światła, stosować narzędzia ze stali nierdzewnej.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Podać kolejne etapy obróbki wstępnej podanych surowców.

Zestawienie materiałów i narzędzi:

- poradnik,

- literatura zamieszczona w rozdziale VI,

- kartka papieru,

-długopis.

Sposób wykonania:

1. Wskazanie etapów obróbki wstępnej surowców.

Do podanych surowców dobierz etapy obróbki wstępnej, podaj je w kolejności w jakiej należy ich dokonać.

Ziemniaki: …………………………………………………………………………………....... …………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..

Karp świeży: …………………………………………………………………………………...

…………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………….

Kasza gryczana: ………………………………………………………………………………... …………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..

# III. Przeprowadzanie kontroli jakości oraz kontroli wagowej surowców i półproduktów

Według norm krajowych, ujednoliconych z normami europejskimi „jakość jest to zespół cech i właściwości wyrobu, decydujący o zdolności wyrobu do zaspokojenia stwierdzonych lub przewidywanych potrzeb”. Potocznie jakość kojarzy się z towarem, który spełnia nasze wymagania, a przede wszystkim jest bezpieczny, tzn. nie stwarza zagrożenia dla zdrowia. Jednak towary, a więc również surowce i półprodukty mogą posiadać zróżnicowaną jakość, tzn. wysoką lub niską.

Podstawą do określenia jakości, a więc do ustalenia odpowiedniego zespołu cech, są normy. W zakładzie gastronomicznym na bieżąco dokonuje się kontroli i oceny jakości towarów spożywczych.

Podstawową metodą oceny jakości jest ocena organoleptyczna. Jest to ocena wykonana za pomocą zmysłów: wzroku, smaku, dotyku i powonienia, przeprowadzana w warunkach i metodami niestandardowymi, dająca wyniki subiektywne. Jest to metoda szybka, kompleksowa, łatwo jest określić jakość organoleptyczną żywności. W zakładzie gastronomicznym jakość żywności jest jednoznaczna z jej jakością organoleptyczną, tzn. oceną dokonaną przez kompetentnego pracownika zakładu. Ta ocena decyduje o przyjęciu lub odrzuceniu towaru.

Przede wszystkim dokonuje jej osoba zakupująca towar do zakładu lub przyjmująca towar do zakładu od dostawcy. Od tego czy rzetelnie sprawdzi jakość zakupionych surowców i półproduktów zależy efekt końcowy produkcji. Przy zakupie towarów należy zwrócić uwagę na wygląd towarów, ich zapach, turgor, odpowiednie opakowanie i termin przydatności do spożycia. Przez cały czas, od momentu zakupu surowca, poprzez jego magazynowanie, przetwarzanie, czyli właściwy proces technologiczny aż do momentu ekspedycji dokonuje się kontroli jakości surowców i półproduktów a w efekcie końcowym wyrobu gotowego, czyli potraw i posiłków. A więc dokonują jej wszyscy pracownicy: pomoce kuchenne, kucharze, szefowie kuchni i inni pracownicy produkcji czy nadzoru. Od ich kompetencji, doświadczenia i uczciwości w pracy zależy zdrowie konsumenta, ale także opinia i renoma zakładu.

Na rynku występuje bardzo szeroki asortyment surowców i półproduktów o bardzo różnej jakości. Obowiązek dostarczenia produktów o jakości zgodnej z wymaganiami wspomnianych wyżej norm należy do producentów. Na opakowaniach niektórych towarów znajduje się informacja, że towar jest niższego gatunku (klasy lub wyboru). Przeważnie jest to jednoznaczne z niższą ceną towaru. Jednak pamiętać należy, że od jakości surowców użytych do produkcji zależy jakość gotowego wyrobu.

Kontrolą jakości żywności i warunków jej przechowywania w zakładzie gastronomicznym zajmują się odpowiednie służby, przede wszystkim sanitarno-epidemiologiczne czyli Sanepid.

Oprócz kontroli jakości bardzo ważna jest kontrola wagowa surowców i półproduktów. W zakładzie produkcja odbywa się na podstawie receptur gastronomicznych – jest to podstawowa norma obowiązująca w gastronomii. Do produkcji należy wykorzystać surowce zgodnie z normatywem surowcowym- od tego zależy wydajność gotowej potrawy, a przede wszystkim jej jakość. Szczególną uwagę należy zwrócić na straty powstałe podczas obróbki wstępnej. Obróbkę tak należy przeprowadzać, by straty były jak najmniejsze.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Jak rozumiesz słowo jakość?

Odpowiedź:

Według norm krajowych, ujednoliconych z normami europejskimi „jakość jest to zespół cech i właściwości wyrobu, decydujący o zdolności wyrobu do zaspokojenia stwierdzonych lub przewidywanych potrzeb”. Potocznie jakość kojarzy się z towarem, który spełnia nasze wymagania, a przede wszystkim jest bezpieczny, tzn. nie stwarza zagrożenia dla zdrowia.

1. Co to jest ocena organoleptyczna?

Odpowiedź:

Jest to ocena wykonana za pomocą zmysłów: wzroku, smaku, dotyku i powonienia, przeprowadzana w warunkach i metodami niestandardowymi, dająca wyniki subiektywne. Jest to metoda szybka, kompleksowa, łatwo jest określić jakość organoleptyczną żywności. W zakładzie gastronomicznym jakość żywności jest jednoznaczna z jej jakością organoleptyczną, tzn. oceną dokonaną przez kompetentnego pracownika zakładu. Ta ocena decyduje o przyjęciu lub odrzuceniu towaru.

1. Kto dokonuje oceny jakości surowców i półproduktów w zakładzie?

Odpowiedź:

Przede wszystkim dokonuje jej osoba zakupująca towar do zakładu lub przyjmująca towar do zakładu od dostawcy. Od tego czy rzetelnie sprawdzi jakość zakupionych surowców i półproduktów zależy efekt końcowy produkcji Oprócz tego dokonują jej wszyscy pracownicy: pomoce kuchenne, kucharze, szefowie kuchni i inni pracownicy produkcji czy nadzoru. Od ich kompetencji, doświadczenia i uczciwości w pracy zależy zdrowie konsumenta, ale także opinia i renoma zakładu.

1. Jakie organy państwowe dokonują kontroli jakości żywności?

Odpowiedź:

Kontrolą jakości żywności i warunków jej przechowywania w zakładzie gastronomicznym zajmują się odpowiednie służby, przede wszystkim sanitarno-epidemiologiczne czyli Sanepid, a także Państwowa Inspekcja Handlowa (PIH).

1. Jaką rolę pełni kontrola wagowa surowców i półproduktów?

Odpowiedź:

W zakładzie produkcja odbywa się na podstawie receptur gastronomicznych – jest to podstawowa norma obowiązująca w gastronomii. Do produkcji należy wykorzystać surowce zgodnie z normatywem surowcowym– od tego zależy wydajność gotowej potrawy, a przede wszystkim jej jakość.

1. Na jakie cechy należy zwrócić uwagę przy zakupie towarów?

Odpowiedź:

Przy zakupie towarów należy zwrócić uwagę na wygląd towarów, ich zapach, konsystencję, odpowiednie opakowanie i termin przydatności do spożycia.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Określić wielkość strat w czasie ręcznego i mechanicznego obierania ziemniaków.

Zestawienie materiałów i narzędzi:

- kartka papieru,

- długopis,

- kalkulator.

Sposób wykonania:

1. Zapoznanie się z treścią zadania.

Dane: W restauracji obrano w płuczko-obieraczce 120 kg ziemniaków, taką samą ilość obrano ręcznie. Po zważeniu okazało się, że w wyniku obrania mechanicznego otrzymano 96 kg półproduktu, a w wyniku obierania ręcznego 66 kg półproduktu.

1. Obliczenie procentowej wielkość strat podczas obróbki wstępnej ziemniaków przeprowadzanych ręcznie i mechanicznie. Wykorzystując swoją wiedzę z matematyki oblicz % strat masy podczas obróbki wstępnej ziemniaków. Na podstawie otrzymanego wyniku uzasadnij kiedy wskazane jest zastosowanie płuczko-obieraczki, a kiedy obieranie ręczne.

# IV. Przechowywanie surowców i półproduktów

Środki spożywcze należą do towarów łatwo psujących się, co wynika z ich składu chemicznego. Dlatego bardzo ważne jest ich zabezpieczenie przed zepsuciem poprzez właściwe przechowywanie.

Warunki przechowywania zależą od rodzaju i stanu surowców i półproduktów, sposobu ich utrwalania, opakowania i przewidywanego terminu wykorzystania do dalszego przetwarzania. Każdy rodzaj żywności przechowuje się w odpowiednim dla niej pomieszczeniu i właściwej temperaturze i wilgotności. Od zachowania warunków przechowywania zależy trwałość żywności oraz wielkość strat masy czy składników odżywczych.

Przede wszystkim na szeroką skalę stosuje się **chłodnicze metody przechowywania**. Warunki chłodzenia to temp. 0-10°C. Chłodzenie powoduje spowolnienie zachodzących zmian w żywności, w szczególności:

* ograniczenie rozwoju drobnoustrojów, które są głównym źródłem zakażeń mikrobiologicznych, prowadzących do psucia się żywności, a na skutek niewłaściwego użytkowania żywności do zatruć pokarmowych,
* zmian w składnikach odżywczych, przez co zachowuje się wartość zdrowotną i odżywczą przechowywanej żywności,
* zmian fizykochemicznych przez co zachowane są walory smakowe surowców, półproduktów, potraw i napojów.

Bez całego niezbędnego parku urządzeń chłodniczych trudno wyobrazić sobie nowoczesny zakład gastronomiczny. Chłodzenie surowców, półproduktów oraz wszystkich artykułów żywnościowych powinno odbywać się natychmiast po dostarczeniu do zakładu gastronomicznego – spowolni się w ten sposób zmiany zachodzące w żywności, a przez to zapobiegnie zmianom, np. barwy, konsystencji czy struktury (np. obsychanie mięsa, więdniecie warzyw).

Jeżeli przechowujemy żywność na krótki okres czasu w chłodziarce, to należy ją zabezpieczyć poprzez ułożenie na półkach z przepływem powietrza, właściwie przykrytą lub opakowaną, aby uniknąć przenoszenia zapachów i wysychania.

Bardzo skuteczną metoda przechowywania jest **zamrażanie,** które polega na przechowywaniu żywności w temp, - 18 do -40°C. , najczęściej jednak stosuje się temperatury do -30°C. Podczas zamrażania:

* hamowany jest rozwój drobnoustrojów (zamrażanie działa bakteriostatycznie),
* zachowana jest wartość odżywcza żywności,
* zachowane są cechy organoleptyczne przechowywanej żywności,
* powstają w produkcie kryształki lodu, które mogą niszczyć strukturę komórkową i po rozmrożeniu mogą wyciekać soki komórkowe, co powoduje stratę masy i wartości odżywczej.

Nie wszystkie jednak produkty można i koniecznie trzeba poddawać zamrażaniu. Surowce, które szybko zostaną przetworzone wystarczy schłodzić. Procesowi mrożenia nie można poddać np. jaj, które zawieraj dużo wody- zamarznięta woda zwiększy podczas zamrażania swoją objętość i spowoduje pęknięcie jaj. Nie mrozi się również surowców takich jak ziemniaki czy niektóre owoce. Można oczywiście zamrozić, ale przetwory z jaj, ziemniaków czy owoców.

**Uwaga! Nie należy ponownie zamrażać żywności, która uległa całkowitemu lub częściowemu rozmrożeniu.**

W magazynach powinna być bezwzględnie utrzymana czystość: urządzeń i sprzętu, w których przetrzymywana jest żywność, czystość podłóg i ścian. Zapobiegnie to wtórnemu zakażeniu żywności, a także rozwojowi np. gryzoni, które mogą występować w magazynie produktów suchych.

Ogólne warunki składowania żywności

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Temperatura  **10-14°C**  wilgotność względna  **ok. 60%** | Temperatura  **0-4°C**  wilgotność względna  **ok. 60%** | Temperatura  **0-10°C**  wilgotność względna  **ok. 95%** | Temperatura  **-18do-26°C**  wilgotność względna  **ok. 95%** |
| przetwory zbożowe  pieczywo trwałe  suche nasiona roślin strączkowych  cukier  susz  używki i przyprawy  koncentraty | tłuszcze  mleko  produkty mleczne  jaja  mięso, wędliny  drób  wyroby garmażeryjne | warzywa  owoce  ziemniaki | produkty zamrożone:  mięso  drób  ryby  warzywa i owoce  lody |

Pamiętać należy, że podczas przechowywania żywności zachodzi szereg zmian- są to zarówno zmiany korzystne jak i niekorzystne dla żywności. Podczas przechowywania żywności powstają również tzw. ubytki naturalne. Są to ubytki spowodowane np. wysychaniem, oddychaniem przechowywanej żywności.

**Zestaw pytań i odpowiedzi**

1. Jaką żywność przechowuje się w temperaturze 10-14°C i wilgotności względnej ok. 60%?

Odpowiedź:

W wyżej wymienionych warunkach przechowuje się: przetwory zbożowe, pieczywo trwałe, suche nasiona roślin strączkowych, cukier, susz, używki i przyprawy, koncentraty.

1. Jaką żywność przechowuje się w temperaturze 0-4°C i wilgotności względnej ok. 60%?

Odpowiedź:

W wyżej wymienionych warunkach przechowuje się: tłuszcze, mleko, przetwory mleczne

jaja, mięso, wędliny, drób i wyroby garmażeryjne.

1. Jaką żywność przechowuje się w temperaturze 0 - 10°C i wilgotności względnej ok. 95%?

Odpowiedź:

W wyżej wymienionych warunkach przechowuje się: warzywa, owoce i ziemniaki.

1. Jaką żywność przechowuje się w temperaturze -18do -26 °C i wilgotności względnej ok. 95%?

Odpowiedź:

W wyżej wymienionych warunkach przechowuje się produkty zamrożone: mięso zwierząt rzeźnych, drób, ryby, warzywa i owoce oraz lody.

1. Czy żywność częściowo lub całkowicie rozmrożoną można powtórnie zamrozić?

Odpowiedź:

Nie należy ponownie zamrażać żywności, która uległa całkowitemu lub częściowemu rozmrożeniu. Podczas rozmrożenia mogły się w żywności rozwinąć niebezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów drobnoustroje. Poza tym zachodzą w żywności niekorzystne zmiany organoleptyczne.

1. Od czego zależą warunki przechowywania żywności?

Odpowiedź:

Warunki przechowywania zależą od rodzaju i stanu surowców i półproduktów, sposobu jej utrwalania, opakowania i przewidywanego terminu wykorzystania do dalszego przetwarzania. Przede wszystkim każdy rodzaj żywności przechowuje się w odpowiednim dla niej pomieszczeniu i właściwej temperaturze i wilgotności.

1. Jakie zmiany ogranicza chłodzenie żywności?

Odpowiedź:

Chłodzenie ogranicza: rozwój drobnoustrojów, zmiany w składnikach odżywczych, zmiany fizykochemiczne przez co przedłuża trwałość żywności.

1. Których surowców nie poddaje się mrożeniu?

Odpowiedź:

Procesowi mrożenia nie można poddać np. jaj, które zawieraj dużo wody- zamarznięta woda zwiększy podczas zamrażania swoją objętość i spowoduje pęknięcie jaj. Nie mrozi się również surowców takich jak ziemniaki czy niektóre owoce. Można oczywiście zamrozić, ale przetwory z jaj, ziemniaków czy owoców.

**Przykład ćwiczenia praktycznego**

Polecenie:

Dobrać warunki przechowywania do podanych artykułów żywnościowych.

Materiały i narzędzia:

- poradnik,

- kartka papieru z przepisaną poniższą tabelą,

- długopis.

Sposób wykonania:

1. Dobieranie warunków przechowywania żywności.

Na podstawie powyższej tabeli dobierz warunki do przechowywania żywności. W przypadku przetworów podano w tabeli sposób utrwalenia (np. mrożenie); pozostałą żywność należy traktować jako świeżą. Poszczególne wartości temperatury i wilgotności zapisz w tabeli.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Artykuł żywnościowy** | **Warunki przechowywania** | |
| **Temp.** | **Wilgotność** |
| Ser twarogowy |  |  |
| Groch |  |  |
| Brukselka mrożona |  |  |
| Jaja |  |  |
| Jabłka |  |  |
| Ryby patroszone mrożone |  |  |
| Suchary |  |  |
| Kaczka świeża |  |  |
| Mąka ziemniaczana |  |  |
| Margaryna |  |  |
| Korzeń pietruszki |  |  |
| Mieszanka królewska mrożona |  |  |
| Banany |  |  |
| Kiełbasa krakowska sucha |  |  |
| Kasza manna |  |  |

# V. Zadanie praktyczne: Ocena jakości i obróbka wstępna surowców

**Przykład zadania zaliczającego**

Polecenie:

Ocenić jakość oraz przeprowadzić obróbkę wstępną surowców.

Zestawienie surowców i narzędzi:

1. surowce:

- cebula - ½ kg,

- marchew – ½ kg,

- ryba świeża nie patroszona – 1 szt.,

- jaja – 2 szt.

2. narzędzia:

- talerzyki przekąskowe,

- obieraczki,

- miski,

- deski,

- noże.

Sposób wykonania:

1. Zaplanowanie narzędzi i naczyń do obróbki wstępnej.

Spośród sprzętu kuchennego dostępnego w zakładzie gastronomicznym należy dobrać sprzęt odpowiedni do przeprowadzenia obróbki wstępnej określonych surowców. Wykaz sprzętu zapisać w karcie pracy. Wybrany sprzęt i naczynia powinny zostać zgromadzone na stanowisku pracy.

1. Przeprowadzenie obróbki wstępnej brudnej surowców.

W pierwszej kolejności należy przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców – pozwoli to przygotować je do oceny jakości i dalszego przetwarzania. W przypadku braku w zakładzie naświetlacza do jaj można wyparzyć jaja wrząca wodą.

1. Przeprowadzenie oceny jakościowej surowców.

Przed przystąpieniem do obróbki wstępnej należy dokonać oceny jakości surowców za pomocą zmysłów wzroku, dotyku i zapachu. W karcie pracy zapisać należy wyniki oceny. Oceń : barwę, wygląd, zapach, konsystencję surowców. W przypadku jaja oceń osobno wygląd żółtka i białka. Wyniki oceny zapisać w karcie pracy.

1. Przeprowadzenie obróbkę wstępną czystej.

Po przeprowadzeniu obróbki brudnej przygotuj warzywa do rozdrobnienia:

- cebulę pokrój w piórka, pierścienie i kostkę,

- marchew pokrój w kostkę, plastry, słupki oraz juliennie, tzn. cienki makaron,

- rybę oczyść i uformuj z niej filety.

Sprawdź świeżość jaj przez wybicie na talerz- dokonaj oceny jakości po wybiciu.

KARTA PRACY

1.Ocena jakości:

Cebula

barwa …………………………………………………………………………………………… wygląd …………………………………………………………………………………………..

zapach …………………………………………………………………………………………...

konsystencja …………………………………………………………………………………….

Marchew

barwa ……………………………………………………………………………………………

wygląd ………………………………………………………………………………………….

zapach …………………………………………………………………………………………..

konsystencja …………………………………………………………………………………….

Ryba świeża

barwa ……………………………………………………………………………………………

wygląd …………………………………………………………………………………………..

zapach …………………………………………………………………………………………...

konsystencja …………………………………………………………………………………….

Jaja – żółtko

barwa ……………………………………………………………………………………………

wygląd …………………………………………………………………………………………..

zapach …………………………………………………………………………………………...

konsystencja …………………………………………………………………………………….

Jaja –białko

barwa ……………………………………………………………………………………………

wygląd ………………………………………………………………………………………….

zapach …………………………………………………………………………………………..

konsystencja …………………………………………………………………………………….

2.Dobór narzędzi i sprzętu do obróbki wstępnej ręcznej

…………………………………………………………………………………………………...…..……………………………………………………………………………………………….…...................................................................................................................................................

Zadanie wykonywane jest zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także zasadami ochrony środowiska.

# VI. Literatura

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik do zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej cz. I . REA, Warszawa 2009.
2. Konarzewska M., Zielonka B., :Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik do zawodu kucharz małej gastronomii cz. I. REA, Warszawa 2005.

[www.zrp.pl](http://www.zrp.pl)

[www.program.platforma-flexicurity.pl](http://www.program.platforma-flexicurity.pl)

[www.irszczecin.pl](http://www.irszczecin.pl)

1. „Kompetencje pracowników a współczesne potrzeby rynku pracy”, Marta Znajmiecka-Sikora, Bogna Kędzierska, Elżbieta Roszko, Łódź 2011. [↑](#footnote-ref-1)
2. Instytut Badań Edukacyjnych, 2011 [↑](#footnote-ref-2)
3. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-3)
4. [www.ibe.edu.pl](http://www.ibe.edu.pl) [↑](#footnote-ref-4)
5. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-5)
6. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-6)
7. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-7)
8. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-8)
9. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-9)
10. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-10)
11. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-11)
12. <http://www.kwalifikacje.edu.pl/pl/slownik> [↑](#footnote-ref-12)
13. [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl) [↑](#footnote-ref-13)
14. [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl) [↑](#footnote-ref-14)