Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение)

 «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ по профессии «повар, кондитер»

ПМ **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

 Составила преподаватель А.Н Исмагилова

 Челябинск, 2012

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептур)

2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.

3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.

4. Составление отчета об экскурсии на предприятие.

5. Подготовка Письменной экзаменационной работы, изготовление наглядного пособия.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов экзаменационных билетов;
3. Тестовый контроль;
4. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
5. Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;
6. Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;
7. Защита Письменной экзаменационной работы.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

Тема 1.1Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.

Тема 1.2 Кулинарный разруб туш.

Тема 1.3Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.

**Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.**

Тема 2.1Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины

Тема 2.2Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы

Тема 2.3 Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов

Тема 2.4Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.**

Тема 3.1 Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.

Тема 3.2 Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы

Тема 3.3 Приготовлениеблюд из мясопродуктов

**Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы**.

Тема 4.1. Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.

 **ВВЕДЕНИЕ**

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

В структуру пособия входят следующие разделы:

Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Раздел 5. Подготовка к итоговой аттестации

*Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем*

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы и количество часов на самостоятельную работу
3. Задание
4. Цель выполнения задания
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Список литературы
8. Форма отчетности

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой не что иное, как план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по МДК 01.04. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы отводится 24 часа.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

**Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.**

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника ресурсы сети Интернет по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

1. Почему мясо, поступающее на п.о.п., разделывают в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10 0С?
2. По каким признакам сортируют мясо?
3. Дайте определение термина «дефростированное мясо»?
4. Почему не рекомендуется оттаивать мясо в воде?

**Цель заданий**: Обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

**Задание 2.** Заполните таблицу, указав значение показателей при разных способах размораживания мяса:

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Размораживание |
| Медленное | Быстрое |
| Влажность воздуха, % |  |  |
| Температура в камере, 0С |  |  |
| Продолжительность, ч |  |  |
| Температура внутри мышц при окончании процесса, С |  |  |
| Потери мясного сока, % |  |  |
| Снижение массы мяса, г |  |  |

**Задание 3.** Составить технологическую последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

* оттаивание;
* приемка;
* удаление головы, ножек;
* потрошение;
* опаливание;
* приготовление полуфабрикатов;
* промывание;

**Цель заданий**: Обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте определение термина «мясо»?
2. Укажите ассортимент мяса, поступающего на п.о.п., в зависимости от следующих факторов:

а) вида животных\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) возраста животных\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) термического состояния сырья\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица и вопросы оформляется в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

**Тема 1.2 Кулинарный разруб туш.**

**Задание 1.** Перечислите отруба и части полутуши, полученные после разделки и обвалки полутуши говядины.

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды четвертин полутуши говядины.** | **Отруба**  | **Части мяса** |
| Передняя четвертина полутуши говядины |  |  |
| Задняя четвертина полутуши говядины |  |  |

**Задание 2.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Кулинарный разруб туш»:

1. Дайте определение следующих терминов:

- отруб – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- обвалка – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- жиловка и зачистка – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. От чего зависит кулинарное использование частей говядины

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

**Задание 3**. Перечислите отруба, получаемые при разделке туш мелкого скота.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды мяса** | **Отруба**  |
| Баранья полутуша |  |
| Свиная полутуша |  |

**Задание 4.** Составьте технологическую последовательность выполнения заправки дичи в две нити.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

Вопросы для самоконтроля:

1. Чем отличается процесс обвалки туши говядины от аналогичного процесса мелкого скота?
2. Напишите потери % при обработке мяса говядины 1 и 2 категории, баранины 1 и 2 категории, свинины мясной, обрезной и жирной.
3. Перечислите способы заправки птицы

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.**

**Тема 1.3 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.**

**Задание 1.** Укажите части туши, используемые для приготовления рубленой массы:

из говядины - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

баранины - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

свинины **- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**;

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Задание 2**. Составьте технологический процесс приготовления котлетной массы:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните схему:

Хлеб пшеничный

Вода

Соль

Перец

Мясо

**Задание 3**. Ответьте на вопрос

Какие части мяса птицы используют для приготовления котлетной массы? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается рубленая масса от котлетной массы?
2. Какие части мяса говядины используют для приготовления рубленой массы?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: схема и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.**

**Тема 2.1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины**

**Задание 1.** Охарактеризуйте следующие операции, которые выполняют для приготовления полуфабрикатов:

* нарезка – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* отбивание – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* подрезание сухожилий - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* панирование - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* шпигование - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* маринование - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* рыхление - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины»

**Задание 2.** Перечислите виды полуфабрикатов используемых в соответствии с той или иной частью мяса.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Части мяса | Виды полуфабрикатов |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Вырезка |  |  |  |
| Толстый и тонкий край |  |  |  |
| Верхний и внутренний куски тазобедренной части |  |  |  |
| Боковой и наружный куски тазобедренной части |  |  |  |
| Лопаточная и подлопаточная части |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Покромка |  |  |  |

**Задание 3.** Охарактеризуйте полуфабрикаты, приготовляемые из баранины и свинины.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид | Вид мяса | Используемые части туши |
| Грудинка фаршированная |  |  |  |
| Котлеты натуральные |  |  |  |
| Котлеты отбивные |  |  |  |
| Эскалоп  |  |  |  |
| Шашлык по - карски |  |  |  |
| Шницель отбивной |  |  |  |
| Мясо духовое |  |  |  |
| Шашлык по – кавказки |  |  |  |
| Рагу  |  |  |  |
| Плов  |  |  |  |
| Гуляш  |  |  |  |
| Поджарка  |  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается антрекот от лангета?
2. Какую форму имеет бифштекс?
3. Из каких частей мяса нарезают бефстроганов?
4. Из каких частей мяса нарезают гуляш?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.**

**Тема 2.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы**

**Задание 1.** Укажите основные характеристики полуфабрикатов из рубленой массы.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикаты из рубленой массы | Внешний вид | Вид панировки | Вид тепловой обработки | Вид мяса | Особенности рецептуры | Количество на порцию |
| Бифштекс рубленый |  |  |  |  |  |  |
| Котлета натуральная рубленая |  |  |  |  |  |  |
| Котлеты полтавские |  |  |  |  |  |  |
| Шницель натуральный рубленый |  |  |  |  |  |  |
| Фрикадельки |  |  |  |  |  |  |
| Люля – кебаб |  |  |  |  |  |  |

**Задание 2.** Укажите основные характеристики полуфабрикатов из котлетной массы.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикаты из котлетной массы | Внешний вид | Вид панировки | Вид тепловой обработки | Особенности рецептуры | Количество на порцию |
| Котлеты рубленые  |  |  |  |  |  |
| Биточки рубленая |  |  |  |  |  |
| Шницель рубленый |  |  |  |  |  |
| Тефтели  |  |  |  |  |  |
| Зразы рубленые |  |  |  |  |  |
| Рулет  |  |  |  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Особенность котлет полтавских?
2. Что добавляют в фрикадельки?
3. Чем отличается котлета натуральная рубленая от шницеля натурального рубленого?
4. Какую форму имеют зразы рубленые?
5. Какую форму имеют котлеты рубленые от биточков рубленных?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.**

**Тема 2.3** Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов»:

1. Что относят к субпродуктам 1категории?
2. Что относят к субпродуктам 2 категории?
3. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при обработке субпродуктов, почему?

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов»

**Задание 2.** Укажите последовательность обработки мясопродуктов

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид мясопродукта | Обработка мясопродуктов |
| Печень |  |
| Почки |  |
| Мозги |  |
| Язык |  |
| Легкие |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Субпродукты – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Как производят обработку голов, ножек говяжьих, свиные.

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.**

**Тема 2.4** Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы.

**Задание 1**. Укажите основные характеристики полуфабрикатов, приготовляемых из филе птицы.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид | Вид панировки | Вид тепловой обработки | Наличие |
| Фарша | Косточки |
| Котлета натуральная |  |  |  |  |  |
| Котлета панированная |  |  |  |  |  |
| Птица или дичь по- столичному (шницель столичный) |  |  |  |  |  |
| Котлета по– киевски |  |  |  |  |  |

**Задание 2**. Укажите основные характеристики полуфабрикатов, приготовляемых из котлетной массы.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид (форма) | Вид панировки | Вид тепловой обработки |
| Котлеты |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |
| Котлеты пожарские |  |  |  |
| Биточки фаршированные |  |  |  |

**Задание 3**. Ответьте на вопросы по теме «Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы»

1. Укажите последовательность первичной обработки субпродуктов птицы: сердца, печени, желудка, и их кулинарное использование.
2. При каких условия хранят субпродукты птицы?
3. Требование к качеству котлет натуральных?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. При какой температуре хранят панированные котлеты из птицы?
2. При какой температуре хранят рубленые изделия?
3. Как снимают филе?
4. Какую панировку используют при приготовлении котлет пожарских?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.**

**Тема 3.1** Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»:

1. Перечислите части туши говядины, используют для варки?
2. Каким образом следует хранить мясо в течении 3 часов и более после его варки?
3. Почему не все части мяса можно жарить?
4. Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37%, а ромштекса 27%?
5. В каких случаях применяют тушение?
6. Укажите достоинства и недостатки тушения мяса с гарниром?

**Задание 2**. Укажите гарниры и соусы к разным блюдам из жареного мяса.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Гарнир | Соус |
| Ростбиф  |  |  |
| Бифштекс натуральный  |  |  |
| Филе  |  |  |
| Лангет  |  |  |
| Антрекот  |  |  |
| Ромштекс  |  |  |
| Шашлык по – карски  |  |  |
| Бефстроганов  |  |  |
| Поджарка |  |  |
| Шашлык по кавказки |  |  |
| Шницель  |  |  |

**Задание 3**. Составьте технологическую последовательность приготовления ромштекса.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

* порционные куски толщиной 1,5- 2см
* надрезают сухожилия
* посыпают солью, перцем
* отбивают
* панируют в красной панировке
* придают форму
* укладывают на разогретую жиром сковороду
* смачивают в льезоне
* обжаривают с двух сторон
* доводят до готовности в жарочном шкафу
* на порционное блюдо укладывают
* гарнир
* ромштекс
* поливают его растопленным сливочным маслом

**Задание 4.** Продолжите технологическую последовательность приготовления азу.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

Лук репчатый

Соленые огурцы

Мука

Бульон

Картофель

Мясо

Томатное пюре

Пассеруют

Нарезают

Нарезают

Нарезают

Пассеруют

Нарезают

Чеснок

Тушат

Обжаривают

**Задание 4**. Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной на сковороде.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

а) ингредиенты - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б) технологическая последовательность приготовления:

вареные ветчину, говядину нарезают ломтиками слега обжаривают

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как нарезают мясо для приготовления гуляша?
2. С каким гарниром подается эскалоп?
3. Перечислите виды подачи бифштекса?
4. Как готовят говядину в кисло – сладком соусе?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.**

**Тема 3.2** Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»:

1. Чем отличаются котлеты от биточков?
2. Почему при жарке изделий, нужно дожаривать в жарочном шкафу?
3. Какую форму имеет люля – кебаб?
4. Как определяют готовность блюд из рубленого мяса?

**Задание 2.** Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления люля - кебаба.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»

а) ингредиенты - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б) технологическая последовательность приготовления:

подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Задание 3.** Укажите виды и причины брака зраз рубленых и способы их устранения

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид брака | Причина возникновения | Способы устранения |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как жарят изделия из рубленой массы?
2. Каковы потери (в %) при жарке изделий из натуральной массы и котлетной массы?
3. Сроки хранения блюд из котлетной массы?
4. Как готовят тефтели?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.**

**Тема 3.3** Приготовлениеблюд из мясопродуктов

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из мясопродуктов», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из мясопродуктов»:

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность блюд из субпродуктов?
2. Почему необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд из субпродуктов
3. Какова технология приготовления и отпуска языка отварного?

**Задание 2.** Составьте технологическую последовательность приготовления почек по-русски

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из мясопродуктов»:

* Обработанные почки вымачивают
* Заливают холодной водой
* Доводят до кипения
* Почки промывают
* Отвар сливают
* Вновь заливают холодной водой
* Варят 1-1,5 часа при слабом кипении
* Нарезают ломтиками и обжаривают
* Охлаждают
* Соленые огурцы нарезают ломтиками и припускают
* Картофель обжаривают
* Морковь, петрушку, репчатый лук нарезают дольками и пассеруют
* Овощи соединяют с огурцами, добавляют пассерованный томат и тушат 10-15 мин.
* Тушат 20 -25 минут.
* Вводят разведенную пассеровку
* Кладут обжаренные почки, картофель, перец горошком, лавровый лист

**Задание 3.** Продолжите технологическую последовательность приготовления отварных мозгов.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из мясопродуктов»:

Подготовленные мозги укладывают в посуду в один ряд, чтобы они не деформировались заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособи Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы**.

Тема 4.1. Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»:

1. С какой целью заправляют птицу для варки?
2. Какие изменения необходимо внести в технологию приготовления жареной птицы, если птица старая?
3. Почему при жарении гуся или утки их поверхность смачивают горячей водой, а тушки индеек поливают растопленным маслом?

**Задание 2.** Укажите технологию и гарнир при отпуске блюд из филе птицы по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы», используя записи в конспекте; материал учебника:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»:

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Технология отпуска | Гарнир |
| Котлеты панированные  |  |  |
| Птица, дичь по - столичному |  |  |
| Котлеты по - киевски |  |  |

**Задание 3.** Укажите показатели качества блюд из птицы и дичи, используя записи в конспекте; материал учебника;

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»;

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Внешний вид | Вкус | Запах | Цвет | Консистенция |
| Порционные куски отварной птицы |  |  |  |  |  |
| Жареная птица |  |  |  |  |  |
| Котлеты панированные из филе кур |  |  |  |  |  |
| Котлеты рубленые из кур |  |  |  |  |  |

**Задание 4.** Укажите условия, температуру и продолжительность хранения горячих блюд из птицы и дичи, используя записи в конспекте; материал учебника;

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»;

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Условия хранения | Температура хранения, 0С | Продолжительность хранения, ч |
| Вареные и жареные тушки птицы |  |  |  |
| Из котлетной массы |  |  |  |
| Тушеные блюда |  |  |  |

Вопросы для самоконтроля.

1. Как определить готовность отварной птицы?
2. Как правильно выполнить порционирование отварной птицы?
3. Почему перед жаркой цыплят смазывают сметаной?

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособи Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ЗАДАНИЙ

 ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Наименование и № раздела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование темы рабочей программы и ее №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№ задания и формулировка самого задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*( может быть изучение документа, инструкции, технологических условий, составление плана ответа и т.д.)*

Цель задания: (*изучение, формирование, закрепление знаний, умений)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы (*ключевые моменты изучаемого вопроса, алгоритм выполнения задания*)

1.

2.

(*Внимательно прочитайте тему, перечислите ваши действия по выполнению задания, составьте план работы, выделяя главные разделы, в каждом разделе наметьте основные положения, пронумеруйте их. Оцените, достигли ли вы поставленной цели)*

Вопросы для самоконтроля\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.

2.

( *вопросы способствующие активизации умственной деятельности*)

Рекомендуемая литература\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*( указывается печатный источник с указанием страницы, или интернет ресурс с указанием кода доступа)*

Форма отчетности:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*записка, рассказ, сообщение. реферат или отчет выполненный по заранее определенной форме, например работа в рабочих тетрадях оформление таблицы)*