Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

      «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по профессии

«Повар, кондитер»

ПМ**05.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

г. Михайловск 2014 год

        Составила мастер производственного обучения Мартусенко В.Н.

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. Тестовый контроль;
3. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
4. Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;
5. Выступления на семинарских занятиях,  участие в конкурсах профессионального мастерства;
6. 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 05.01. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» отводится 36 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](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 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.** | **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:

- 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](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](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](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 | Особен  ности 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](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](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](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](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](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](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:**

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

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](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)