

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

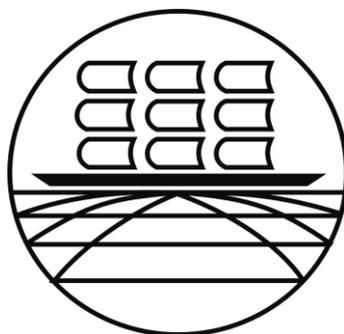
УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ПМ. 01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	15

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

утверждения

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы -

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ПМ.01 обучающийся должен **уметь:**

У1 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

У2 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У3 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У4 проводить расчеты по формулам;

У5 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У6 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У7 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

31 общие требования к обработке овощей;

32 ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;

33 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

34 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

35 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

36 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

37 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

38 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

39 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

310 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

311 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

313 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

314 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

315 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

316 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

317 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

318 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.

ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.
ДПК 1.1	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.		48	32	12			
Тема 1.1. Введение в технологию. Основные понятия и определения.		4	2	2			
	Самостоятельная работа Основные понятия и определения			2	Изучение определений	1	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 1.4. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.		10	8	2			
	Самостоятельная работа Способы использования ботвы свеклы и белых корней в приготовлении продукции общественного питания			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 1.5. Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.		10	8	2			
	Самостоятельная работа Технология обработки тыквенных овощей.			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 1.9		6	2	2			

Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.	Самостоятельная работа						
	Технология обработки маслят и сыроежек.			2	Составление конспекта	1	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 1.10 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.		8	2	4			
	Самостоятельная работа						
	Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Критерии оценки качества овощей.			4	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них		60	40	12			
Тема 2.1. Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.		6	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Виды разделки рыбы, выпускаемой промышленностью.			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.		10	8	2			
	Самостоятельная работа						
	Подбор способов разделки рыбы для приготовления различных блюд.			2	Изучение способов разделки рыбы для приготовления блюд.	2	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 2.4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.		8	4	4			
	Самостоятельная работа						
	Обработка и кулинарное использование морских водорослей.			4	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.		12	8	2			
	Самостоятельная работа						
	Виды панировок для рыбных рубленых полуфабрикатов.			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 2.9. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества.		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Критерии оценки качества рыбных рубленых полуфабрикатов.			2	Изучение критериев оценки качества рыбных рубленых полуфабрикатов	2	1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7 2.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них		91	58	27			
Тема 3.1 Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Классификация мяса по термическому состоянию.			2	Изучение термического со-	1	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология при-

					стояния мяса		готовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 3.3 Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.		10	4	4			
	Самостоятельная работа						
	Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.			4	Изучение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	2	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.
Тема 3.6 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.		6	2	4			
	Самостоятельная работа						
	Документация, нормирующая показатели качества и безопасности мясной продукции.			4	Составление конспекта	2	Технический регламент Таможенного союза 034 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Тема 3.7 Технологический процесс разделки туш мелкого скота.		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Виды крупнокусковых полуфабрикатов туш баранины, козлятины и телятины.			2	Изучение крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, козлятины и телятины.	2	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.
Тема 3.9 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.		5	2	3			
	Самостоятельная работа						
	Виды оборудования, применяемого при производстве полуфабрикатов из мяса.			3	Подбор оборудования для приготовления полуфабрикатов	1	Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.
Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.		14	8	4			
	Самостоятельная работа						
	Решение задач			4	Решение задач	2	Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 3.13 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.		6	2	4			
	Самостоятельная работа						
	Органолептическая оценка качества подготовленного мяса и полуфабрикатов			4	Изучение критериев оценки качества полуфабрикатов из мяса	2	1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7 2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.		10	8	2			
	Самостоятельная работа						
	Классификация рубленых полуфабрикатов из мяса.			2	Составление конспекта	1	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 3.16 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Обработка костей.			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.		56	40	12			
Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.		10	8	2			
	Самостоятельная работа						
	Способы заправки дичи.			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией

							доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 4.4 Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления сложных блюд.		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Обработка кролика для приготовления сложных блюд.			2	Составление конспекта	2	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.
Тема 4.5 Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.		8	2	4			
	Самостоятельная работа						
	Решение задач.			4	Решение задач	3	Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
Тема 4.10 Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленых масс. Режим хранения.		8	2	4			
	Самостоятельная работа						
	Режимы и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.			4	Изучение сроков и режимов хранения полуфабрикатов из птицы	2	1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7 2.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.

Тема 1.1. Введение в технологию. Основные понятия и определения.

Цель:

1. Выучить основные понятия и определения

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Основные понятия и определения

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо выучить основные понятия и определения (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.13):

- Сырье.
- Кулинарное изделие.
- Мучное кулинарное изделие
- Технологический цикл производства кулинарной продукции.
- Кондитерское изделие.
- Кулинарная продукция.
- Кулинарная готовность.
- Кулинарная обработка.
- Механическая кулинарная обработка.
- Тепловая кулинарная обработка.
- Отходы при кулинарной обработке.
- Потери при кулинарной обработке.
- Рецепт (кулинарной продукции).
- Блюдо.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Дайте определение сырью.
2. Дайте определение кулинарному изделию.
3. Дайте определение технологическому циклу производства.
4. Дайте определение кондитерскому изделию.
5. Дайте определение кулинарной продукции.
6. Дайте определение кулинарной готовности.
7. Дайте определение кулинарной обработке.
8. Дайте определение механической кулинарной обработке.
9. Дайте определение тепловой кулинарной обработке.
10. Дайте определение отходам при кулинарной обработке.
11. Дайте определение потерям при кулинарной обработке.
12. Дайте определение рецептуре.
13. Дайте определение блюду.
14. Дайте определение мучному кулинарному изделию.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.

Тема 1.4. Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.**Цель:**

1. Изучить Способы использования ботвы свеклы и белых кореньев в приготовлении продукции общественного питания

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Способы использования ботвы свеклы и белых кореньев в приготовлении продукции общественного питания

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: способы использования ботвы свеклы и белых кореньев в приготовлении продукции общественного питания (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.77)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите подготовку ботвы свеклы и белых кореньев для приготовления блюд.
2. Опишите пути использования ботвы свеклы и белых кореньев при приготовлении блюд.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.

Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.**Цель:**

1. Изучить технологию обработки тыквенных овощей.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технология обработки тыквенных овощей.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология обработки тыквенных овощей. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления

пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.77)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите технологию обработки тыквы.
2. Опишите технологию обработки огурцов.
3. Опишите технологию обработки кабачков.
4. Опишите технологию обработки патиссонов.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.

Тема 1.9 Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.

Цель:

1. Изучить технологию обработки маслят и сыроежек.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технология обработки маслят и сыроежек.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: технология обработки маслят и сыроежек. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.90)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите общие принципы обработки свежих грибов.
2. Опишите общие принципы обработки сушеных грибов.
3. Опишите технологию обработки маслят.
4. Опишите технологию обработки сыроежек.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 1.10 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.

Цель:

1. Изучить централизованное производство овощных полуфабрикатов.
2. Изучить критерии оценки качества овощей.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., ГОСТ 31987.

Вопросы для изучения:

1. Централизованное производство овощных полу-фабрикатов. Критерии оценки качества овощей.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: централизованное производство овощных полу-фабрикатов. Критерии оценки качества овощей. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.85)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите критерии оценки качества овощей.
2. Опишите централизованное производство полуфабрикатов из картофеля.
3. Опишите централизованное производство полуфабрикатов из капусты.
4. Опишите централизованное производство полуфабрикатов из корнеплодов.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.

Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них

Тема 2.1. Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.

Цель:

1. Изучить виды разделки рыбы, выпускаемой промышленностью.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Виды разделки рыбы, выпускаемой промышленностью.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: виды разделки рыбы, выпускаемой промышленностью. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.110)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию рыб по строению.
2. Опишите способы промышленной разделки рыбы.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.

Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.

Цель:

1. Сделать подбор способов разделки рыбы для приготовления различных блюд.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Подбор способов разделки рыбы для приготовления различных блюд.

Порядок выполнения задания.

1. Сделайте подбор способов разделки рыбы к следующим блюдам:
- Рыба припущенная (рецептура №629 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
 - Котлеты рыбные (рецептура №669 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
 - Рыба отварная (рецептура №623 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
 - Рыба по-русски (рецептура №631 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
 - Гуляш из сома (рецептура №636 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
 - Рыба жареная (рецептура №642 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 1.**Таблица 1 – Способы разделки рыбы.**

№ рецептуры	Название блюда	Способ тепловой обработки рыбы	Способы разделки рыбы

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите способы разделки рыбы.
2. Опишите способы разделки рыбы для варки.
3. Опишите способы разделки рыбы для жарки.
4. Опишите способы разделки рыбы для припускания
5. Опишите способы разделки рыбы для тушения.
6. Опишите способы разделки рыбы для запекания.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 2.4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

Цель:

1. Изучить обработку и кулинарное использование морских водорослей.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Обработка и кулинарное использование морских водорослей.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: обработка и кулинарное использование морских водорослей. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.119)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите полезные свойства морских водорослей.
3. Опишите обработку морских водорослей.
4. Опишите кулинарное использование морских водорослей.
5. Опишите причины изменения массы овощей при тепловой обработке.
6. Опишите изменения витаминной активности овощей при тепловой обработке.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 2.6. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.

Цель:

1. Изучить виды панировок для рыбных рубленых полуфабрикатов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Виды панировок для рыбных рубленых полуфабрикатов.

Порядок выполнения задания.

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: обработка и кулинарное использование морских водорослей. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.106)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите приготовление различных видов панировок.

2. Опишите виды панирования рыбных полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 2.9. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества.

Цель:

1. Изучить критерии оценки качества рыбных рубленых полуфабрикатов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Критерии оценки качества рыбных рубленых полуфабрикатов.

Порядок выполнения задания.

1. Укажите органолептические требования, предъявляемые к рыбным рубленым полуфабрикатам. (конспекты лекций; Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.282); Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.).

Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Органолептическая оценка рыбных рубленых полуфабрикатов.

Наименование п/ф	Форма	Наличие панировки (при наличии указать вид панировки)	Цвет	Запах
Котлеты				
Биточки				
Зразы				
Тельное				
Рулэт				
Фрикадельки				

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите технологию приготовления рыбных рубленых полуфабрикатов.
2. Опишите критерии оценки качества полуфабрикатов.
3. Опишите органолептические требования, предъявляемые к различным рыбным рубленым полуфабрикатам.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 3.1 Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.

Цель:

1. Изучить классификацию мяса по термическому состоянию.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Классификация мяса по термическому состоянию.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу № 3 на тему: классификация мяса по термическому состоянию. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-0447.(стр.120).

Таблица 3 – Классификация мяса по термическому состоянию

Название термического состояния мяса	Температура	Срок хранения

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды мяса по термическому состоянию.
2. Дайте определение мясу.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 3.3 Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.

Цель:

1. Изучить технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

Порядок выполнения задания.

Составьте таблицу технологического использования крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (конспекты лекций, Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с. (стр. 505)

Результаты оформите в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Технологического использования крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

Наименование крупнокускового п/ф	Изготовленные полуфабрикаты		
	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
2. Укажите, из каких полуфабрикатов осуществляется изготовление ромштекса.
3. Укажите, из каких полуфабрикатов осуществляется изготовление азу.
4. Укажите, из каких полуфабрикатов осуществляется изготовление бефстроганова.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 3.6 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.

Цель:

1. Изучить документацию, нормирующую показатели качества и безопасности мясной продукции.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Документация, нормирующая показатели качества и безопасности мясной продукции.

Порядок выполнения задания.

1. На основании Технический регламент Таможенного союза 034 «О безопасности мяса и мясной продукции» и сети Интернет приведите перечень и характеристику документации, нормирующей показатели качества и безопасности мясной продукции.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды документов, поставляемых с мясной продукцией.
2. Опишите порядок декларирования мясной продукции.
3. Опишите назначение ветеринарного свидетельства.

Рекомендуемая литература:

1. Технический регламент Таможенного союза 034 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Тема 3.7 Технологический процесс разделки туш мелкого скота.

Цель:

1. Изучить виды крупнокусковых полуфабрикатов туш баранины, козлятины и телятины

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Виды крупнокусковых полуфабрикатов туш баранины, козлятины и телятины.

Порядок выполнения задания.

Составьте таблицу технологического использования крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, козлятины и телятины (конспекты лекций, Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с. (стр. 505)

Результаты оформите в виде таблицы 5.

Таблица 5 – Технологического использования крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, козлятины и телятины.

Наименование крупнокускового п/ф	Изготовленные полуфабрикаты		
	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, козлятины и телятины
2. Укажите, из каких полуфабрикатов осуществляется изготовление шашлыка.
3. Укажите, из каких полуфабрикатов осуществляется изготовление гуляша.
4. Укажите, из каких полуфабрикатов осуществляется изготовление шницеля.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 3.9 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.**Цель:**

1. Осуществить подбор оборудования, применяемого при производстве полуфабрикатов из мяса.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Виды оборудования, применяемого при производстве полуфабрикатов из мяса.

Порядок выполнения задания.

1. Произведите подбор оборудования, применяемого при производстве полуфабрикатов из мяса. (конспекты лекций, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (стр. 146)

Результаты оформите в виде таблицы 6.

Таблица 6 – Подбор оборудования, применяемого при производстве полуфабрикатов из мяса.

Наименование полуфабриката	Виды оборудования	Виды инвентаря
Шницель натуральный		
Котлеты натуральные		
Котлеты рубленые		
Зразы отбивные		
Ромштекс		
Азу		

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды полуфабрикатов из говядины, баранины, козлятины и телятины
2. Укажите, какое оборудование используется для производства крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Укажите, какое оборудование используется для производства мелкокусковых полуфабрикатов.
4. Укажите, какое оборудование используется для производства порционных полуфабрикатов.
5. Укажите, какое оборудование используется для производства рубленых полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература:

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.

Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.**Цель:**

1. Решить задачи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Решение задач.

Порядок выполнения задания.

Решите следующие задачи:

1. Определите количество отходов при механической обработке 55 кг говядины I категории.
2. Определите разницу в количестве отходов при обработке 120 кг баранины I и II категорий.
3. Определите разницу в количестве отходов при обработке 90 кг свинины мясной и обрезной.
4. Определите разницу в количестве отходов при обработке 75 кг баранины I категории для получения корейки и грудинки с реберной костью и без реберной кости.
5. Определите выход котлетного фарша из говядины II категории массой 380 кг.
6. Определите разницу выхода котлетного мяса при разделке 160 кг баранины I и II категорий.
7. Определите количество отходов при разделке 90 кг телятины молочной.
8. Определите содержание костей при обработке 130 кг свинины жирной, корейки с реберной костью и грудинки без реберной кости.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды полуфабрикатов из говядины, баранины, козлятины и телятины
2. Опишите методику расчета процента отходов, выхода полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 3.13 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.

Цель:

1. Изучить критерии оценки качества подготовленного мяса и полуфабрикатов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Органолептическая оценка качества подготовленного мяса и полуфабрикатов

Порядок выполнения задания.

1. Укажите органолептические требования, предъявляемые к мясу и полуфабрикатам. (конспекты лекций; Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.282); Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.).

Результаты оформите в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Органолептическая оценка полуфабрикатов из мяса.

Наименование п/ф	Форма	Наличие панировки (при наличии указать вид панировки)	Цвет	Запах
Котлеты				
Биточки				
Зразы				
Шницель рубленый				
Ромштекс				
Гуляш				
Азу				
Филе				
Лангет				
Антрекот				

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите виды порционных полуфабрикатов из мяса.
2. Опишите критерии оценки качества полуфабрикатов.
3. Опишите органолептические требования, предъявляемые к различным полуфабрикатам из мяса.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
2. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.

Цель:

1. Изучить классификацию рубленых полуфабрикатов из мяса.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Классификация рубленых полуфабрикатов из мяса.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: классификация рубленых полуфабрикатов из мяса. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.138)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите приготовление котлетной массы из мяса.
2. Опишите приготовление кнельной массы из мяса.
3. Перечислите полуфабрикаты с 20 % хлеба.
4. Перечислите полуфабрикаты с 25 % хлеба.
5. Перечислите натуральные рубленые полуфабрикаты из мяса.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 3.16 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Цель:

1. Изучить обработку костей.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Обработка костей.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: обработка костей. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.145)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите обработку костей.
2. Опишите способы использования костей для приготовления блюд.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.

Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.

Цель:

1. Изучить способы заправки дичи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Способы заправки дичи.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: способы заправки дичи. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.150)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите способы заправки дичи
2. Опишите заправку дичи в муфточку.
3. Опишите способ заправки дичи клювом.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 4.4 Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления сложных блюд.

Цель:

1. Изучить обработку кролика для приготовления сложных блюд.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Обработка кролика для приготовления сложных блюд.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: обработка кролика для приготовления сложных блюд. (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.148)

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите этапы обработки кролика.
2. Опишите размораживание кролика.
3. Опишите способы разуба кролика для приготовления блюд..

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7

Тема 4.5 Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.**Цель:**

1. Решить задачи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Решение задач.

Порядок выполнения задания.

Решите следующие задачи:

1. Определите количество технических отходов и потерь пищевых субпродуктов при обработке 130 кг утят полупотрошенных II категории.
2. Обработано 90 кг индейки потрошенной I категории. Сколько получится всего субпродуктов, отходов и потерь каждого их вида в отдельности?
3. Определите количество отходов и потерь, всего субпродуктов при обработке 85 кг кур полупотрошенных II категории.
4. Определите количество отходов при обработке 40 кг тушек куропатки белой и 30 кг тушек тетерева.
5. Определите выход костей и количество отходов и потерь при холодной обработке 110 кг кролика I категории.
6. Определите массу нетто индейки полупотрошенной II категории, если масса брутто 105 кг.
7. Цех по переработке птицы обрабатывает за смену:
 - а) 280 кг кур полупотрошенных II категории;
 - б) 65 кг цыплят потрошенных I категории;
 - в) 120 кг гусей полупотрошенных I категории;
 - г) 45 кг утки потрошенной II категории.Определите общее количество отходов и потерь, в том числе пищевых обработанных субпродуктов.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Перечислите виды полуфабрикатов из птицы.
2. Опишите методику расчета процента отходов, выхода полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература:

1. Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.

Тема 4.10 Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленых масс. Режим хранения.**Цель:**

1. Изучить режимы и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты.

Вопросы для изучения:

1. Режимы и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Порядок выполнения задания.

1. Укажите режимы хранения и сроки годности полуфабрикатов из птицы (конспекты лекций; Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.154); СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов).

Результаты оформите в виде таблицы 8.

Таблица 8 - Режимы хранения и сроки годности готовой рыбной кулинарной продукции.

Вид полуфабриката	t хранения в морозильной камере	Срок хранения в морозильной камере	t хранения в холодильном шкафу	Срок хранения в холодильном шкафу
Птица потрошенная				
Порционные полуфабрикаты				
Мелкокусковые полуфабрикаты				
Рубленые полуфабрикаты				
Фарш				

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите виды полуфабрикатов из птицы
2. Опишите условия хранения и сроки годности порционных полуфабрикатов из птицы.
3. Опишите условия хранения и сроки годности мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
4. Опишите условия хранения и сроки годности рубленых полуфабрикатов из птицы.
5. Опишите условия хранения и сроки годности фарша из птицы.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов