МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 05**

Одоев 2017 г.

**Автор-составитель**

Ефименко С.В., мастер производственного обучения

В методической разработке представлен план урока и инструкционные карты учебной практике по профессиональному модулю 05 «**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**Пояснительная записка**

Данная методическая разработка предназначена для проведения уроков производственного обучения по теме «Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов».

Урок разработан с элементами педагогической технологии – формирования профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

1. Кроссворд (*Приложение 1*)
2. Технологические карты (*Приложение 2*)
3. Техника безопасности (*Приложение 3*)
4. Критерии оценки качества готовых блюд(*Приложение 4)*
5. Тестовые задания (*Приложение 5*)
6. Фотоотчет (*Приложение 6)*

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют мастеру производственного обучения отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме. Вместе с тем каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки своих знаний, как по теоретической части урока, так и по производственной.

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами.

В ходе урока у обучающихся формируются**:**

**Овладение профессиональными компетенциями:**

ПК 7.15.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса.

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые блюда из мяса.

**Развитие и овладение общими компетенциями:**

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 6 Работать в команде.

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Тема урока:** «Блюда из натурального рубленного мяса»

**Тип урока:** урок формирование и совершенствование умений и навыков.

**Цель урока:**отработать навыки при приготовлении блюд из мяса.

**Задачи урока:**

* формировать знания и отработать умения у обучающихся технологически правильно с применением профессиональных трудовых действий и приемов готовить и подавать блюда из мяса;
* формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации;
* развивать навыки по приготовлению блюд из мяса разными способами тепловой обработки;
* развивать умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;
* развивать умения, находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;
* развивать умения оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;
* воспитывать чувство долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде;
* воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей.

К концу урока каждый обучающийся будет знать:

– правила подачи блюд из мяса.

-технологию приготовления блюд из мяса;

-технику безопасности при приготовлении блюд из мяса;

-санитарные требования при приготовлении блюд из мяса;

-требования к качеству блюд из мяса.

**Методы:**

* обучения – конкурсно-игровой, диалогический, показательный, трудовых приёмов;
* преподавания – инструктивный, объяснительно стимулирующий;
* учения – репродуктивный, частично-поисковый; практический.

**Материально – техническое и дидактическое оснащение урока:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник «Технология приготовления пищи», «Кулинария», раздаточный материал: технологические карты, критерии оценок, карта бракеража изделий».

Оборудование – плита электрическая; весы настольные электронные, столы производственные.

Инвентарь: противни; сковороды; сотейник; кастрюли вместимостью 0,5…1,5 л; весёлка; сито; шумовка; разделочные доски с маркировкой «ОС», «МС», «ОВ», «МВ», терка, поварские ножи, металлические ложки.

Сырьё: мясо, специи, жир животный.

ПЛАН УРОКА

2 мин.

30мин.

3ч 13мин.  
10мин.

5 мин

Итого:

4 ч.

**Ход урока**

**I. Организационный момент**:

- проверка явки;

- проверка внешнего вида;

- деление на звенья, назначение капитанов команд;

- назначение дежурных.

**II. Вводный инструктаж**:

* 1. **Сообщение темы и цели урока**;

Тема урока: «Блюда из натурального рубленого мяса».

Цель урока : Отработать профессиональные навыки по приготовлению блюд из натурального рубленного мяса, котлетной массы**»**

**Перечень учебных производственных работ;**

**- приготовление блюд:**

1. Бифштекса рубленого натурального

2.Биточек

3.Тефтелей

4.Шницеля рубленого натурального

5. Котлет

**2. 2. Актуализация знаний (**восстановление в памяти учащихся ранее изученного материала.)

Фронтальный опрос.

**1.Расскажите технологию приготовления бифштекса натурального рубленного.**

Для приготовления рубленой натуральной массы используют котлетное мясо, шейную часть, пашину, покромку, а также обрезки, получаемые при разделке и обвалке мяса. Мясо нарезают на кусочки, измельчают. Шпик нарезают мелкими кубиками (5х5 мм), соединяют с рубленой массой, добавляют соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, порционируют и придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см. Жарят с обеих сторон до поджаристой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

**2.Расскажите правила подачи бифштекса натурального рубленного.**

Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком, выделившимся при жарении.и кладут на него яичницу глазунью из одного яйца или жаренный во фритюре репчатый лук.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й, 2-й варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные.

3.Расскажите технологию приготовления котлет натуральных рубленных.

Натуральную рубленную массу порционируют, придают изделиям овальную форму с одним заостренным концом. Жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки.

**4.Расскажите правила подачи котлет натуральных рубленных**.

При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. В рубленое мясо можно добавлять репчатый лук (10,8 г и 5 г нетто на порцию по I, II и III колонкам соответственно). Выход котлет при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается закладка воды.

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**5.Расскажите технологию приготовления шницеля**

Котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см.

**6.Расскажите правила подачи шницеля**

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Отпускают по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

**7.Требования к качеству блюд из натурального рубленного мяса.**

Вкус и запах-в меру солёный с ароматом жареного мяса, цвет-на разрезе серый, поверхность- тёмно-коричневая, консистенция- сочная. У яичницы белок плотный, без подсохших краёв, желток- сохранивший форму, слегка загустевший, без белых пятен.

**8. Расскажите технологию приготовления биточков особых.**

Биточки особые — котлетную массу развешивают на порции, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2...2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию. Биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5... 8 г сырого лука или 0,5... 0,8 г чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий. Жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки.

**9.Расскажите правила подачи биточков особых.**

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Отпускают по 2 или 1 шт на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

**10.Требования к качеству блюд из котлетного мяса.**

Поверхность биточков, котлет, шницеля ровная, без трещин и разрывов, равномерно окрашенная (коричневая), отклонения в массе отдельных изделии допускается ± 5%. Вид на разрезе- однородная консистенция, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий, не допускается розово-красный оттенок, а также привкус хлеба, прогорклого жира и другие посторонние привкусы и запахи, изделия сочные, мягкие.

**2.3.Изложение нового материала**: методом беседы и демонстрации презентаци показа трудовых приемов:

- показ трудовых приемов по приготовлению блюд из натурального рубленного мяса (мастер производственного обучения показывает учащимся трудовые приемы, комментируя их)

- распределение заданий по звеньям.

**2.4.Закрепление нового материала**: работа с технологическими картами, расчет нормы закладки продуктов на приготовление блюд по звеньям.

- раздаются технологические карты учащимся .

**2.5.Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:**

**-** мясо не прожарено или подгоревшее

- блюдо пересолено или недосолено

- несоответствие внешнего вида при формовке изделия.

**2.6.Организация рабочего места;**

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов ставят справа от себя.

**2.7.Техника безопасности и личная гигиена:**

Проверка знаний по технике безопасности и соблюдению личной гигиены.

**2.8.Критерии оценок:**(оценивание по пятибалльной шкале каждый этап).

(Приложение №5)

Фронтальный опрос

Организация рабочего места

Последовательность технологических операций

Правила личной гигиены и техники безопасности

Выполнение ученических

норм выработки

Требования к качеству

Косвенные показатели,

влияющие на оценку

Итого

Бифштекс рубленный с яйцом

Котлеты натуральные рубленные

Шницель натуральный рубленный

1

2

3

4

5

6

7

8

От 4,8 до 5 баллов =5 баллов

От 3,8 до 4 баллов =4 балла

От2,8 до 3 баллов =3 балла

От 1,8 до 2 баллов = 2 балла

**III. Текущий инструктаж:**

(Формирование приемов и способов профессиональной деятельности.)

**3.1.Мастер совершает целевые обходы:**

3.1. 1.Проверяет организацию рабочего места в соответствии с правилами техники безопасности

3.1.2. Проверяет правильности выполнения рабочих приемов и операций, коллективное (бригадное) инструктирование

3.1.3. Проверяет правильность технических и технологических условий в работе. При однотипных ошибках – останавливает работы всей группы. Проводит повторный групповой инструктаж.

3.1.4. Принимает и оценивает качество выполнения учебно-производственные работы учащимися

**3.2. Действия обучающихся**:

3.2.1.Обучающиеся самостоятельно выполняют учебно-производственные работы

3.2.2.Выполняют самоконтроль и взаимоконтроль

3.2.3.Анализируют свою работу .

3.2.4. Конкурс капитанов. Из оставшихся продуктов в течении 10 минут капитаны команд должны приготовить любое блюдо.

3.2.4.Записывают в тетрадь по производственному обучению свои ошибки и методы их устранения, требования к качеству готовых изделий, сроки хранения.

3.2.5. Работают с рабочими тетрадями

**ΙV.Заключительный инструктаж :**

Подведение итогов урока.

**4.1. Действия мастера производственного обучения:**

4.1.1.Мастер производственного обучения задаёт вопросы учащимся:

– Какие умения и навыки вы сегодня приобрели?

– Достигнута ли цель урока?

4.1.2. Выслушивает анализ работы обучающихся:

– Выясняет какие трудности возникли при выполнении работы.

– Справились ли обучающиеся с работой.

4.1.3. Анализирует работу, объясняет характерные ошибки.

4.1.4. Кратко анализирует работу учебной группы

– Дает общую характеристику работы обучающихся, рекомендации по устранению недочетов в работе.

– Анализирует дисциплину труда

4.1.5. Сообщает оценку за урок каждому учащемуся

4.1.6. Отмечает, кто из учащихся добился отличного качества работы.

4.1.7.Сообщает о достижении цели урока.

4.8. Сообщает тему следующего урока и домашнее задание:

- повторить теоретический материал, сделать инструкционные карты.

**4.2. Действия обучающихся:**

4.2.1. - к следующему уроку подготовить технологические карты на блюда: котлеты московские с соусом луковы; биточки особые с соусом красным с луком и огурцами; шницель с соусом сметанным с луком; котлеты домашние с соусом сметанным с томатом.

**V. Уборка рабочих мест**

Контролируют уборку рабочих мест дежурные.

Каждый обучающийся убирает своё рабочее место.

Рабочие места убраны.

Урок окончен.

Приложение 1

Кроссворд на тему «Приготовление блюд из рубленной массы»

**По вертикали: 1.**Порционный полуфабрикат, нарезают под углом 40…45 градусов из тонкой части вырезки по два куска на порцию, толщиной 1…1,5 см, слегка отбивают (говядина). **2.**Полуфабрикат из рубленной массы. Мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным сырым репчатым луком, сырыми яйцами, молотым перцем, солью, добавляют воду и всё хорошо перемешивают, затем разделяют на порции в виде шариков по 7…10 г. **3.**Порционный полуфабрикат нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки по одному куску на порцию, толщенной 2…3 см, слегка отбивают (говядина). **4.**Порционный полуфабрикат нарезают из тонкого и толстого краёв, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5…2 см, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму (говядина). **5.** Мелкокусковой полуфабрикат. **….** по-московски –нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30…40 г и слегка отбивают . Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружочками, затем надевают на шпажки … (говядина). **6.** Мелкокусковой полуфабрикат.Нарубаютиз грудинки баранины или свинины кусочки вместе с косточкой в виде кубиков массой 30…40 г по 3…4 кусочка на порцию.**7.**Крупнокусковой полуфабрикат, изготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти вырезки, тонкого и толстого краёв. У них в нескольких местах надрезают сухожилия и плёнки (говядина). **8.** Порционный полуфабрикат**. ……**отбивные *—* нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1... 1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают. **9.** Мелкокусковой полуфабрикат.Нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15...20 г по 6...8 кусочков на порцию.(свинина). **10.** Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формуют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2...4 шт. на порцию.

**По горизонтали: 1.**Мелкокусковой полуфабрикат, нарезают из тонкого и толстого краёв, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1…1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3…4 см, массой 5…7 г (говядина). **2.**Порционный полуфабрикат нарезают из тонкого и толстого краёв порционные куски толщиной 1,5…2 см, отбивают, надрезают сухожилия и плёнки. Имеет овально-продолговатую форму (говядина). **3.** Мелкокусковой полуфабрикат, нарезают из тонкого и толстого краёв верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10…15 г(говядина). . **4.**Мелкокусковой полуфабрикат, нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20…30 г по 4…5шт. на порцию (говядина). **5** Порционный полуфабрикат**. …..**по-карски *—* нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), все перемешивают и ставят в холодильник на 4...5 ч. Почки маринуют вместе с мясом. Перед жареньем на шпажку вначале надевают половинку почки, затем мясо и вторую половинку почки.(свинина). **6.**Мелкокусковой полуфабрикат, нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части куски толщиной 1,5…2 см и нарезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10…15 г (говядина). **7.** Котлетную массу развешивают на порции, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2...2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию. **8.**Котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 1,5... 1,7 см, длиной 10... 12 см, шириной 5 см). Используют по 1 ...2 шт. на порцию. **9.** Порционный полуфабрикат. Нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1... 1,5 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1 ...2 куска на порцию.(свинина). **10.** Порционный полуфабрикат, нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4…5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают (говядина).

2

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2.1

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2.1

Технологическая карта

Наименование: Биточки (особые)

Сборник рецептур №467

Колонка вложения I

Год издания 2011 г.

Выход: 150\100\50 г

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

1. Мясо

- разморозить

- промыть, обсушить

- зачистить от плёнок и сухожилий

- пропустить через мясорубку

3. Сухари размолоть, просеять

4. Хлеб: обрезать корочки, замочить в молоке или воде

II. Приготовление блюда

1. Соединить рубленое мясо с замоченным хлебом

2. Добавить соль, перец

3. Пропустить через мясорубку ещё раз

4. Перемешать

5. Сформовать котлеты округло-приплюснутой формы 2-2,5 см толщиной

6. Панировать в сухарях

7. Жарить с двух сторон до готовности

8. Довести до готовности в жарочном шкафу 5 минут при 200-2500С

III. Отпуск. Подать в порционной тарелке, по 1-2 штуки на порцию, с гарниром, полив соусом и посыпав зеленью.

Требования к качеству.

Внешний вид – котлеты округло-приплюснутой формы в порционной тарелке с гарниром, политы соусом и оформлены зеленью

Консистенция – мягкая, пышная, без трещин, изделия сохранили форму, соус полужидкий

Цвет – золотисто-коричневый, в разрезе – серый,

Вкус и запах Вкус в меру солёный. Запах жареного мяса, специй

Сроки хранения – 3 часа при t 70-800

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2.

**Технологическая карта**

Наименование: Тефтели мясные

Сборник рецептур № 473

Колонка вложения II

Год издания 2007 г.

Выход: 190 г

Технология приготовления блюда

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

1. Мясо, разморозить, очистить от сухожилий и плёнок, нарезать на кусочки, промыть, пропустить через мясорубку

2. Рис

- перебрать

- промыть

3. Лук

- перебрать

- промыть

- очистить

- нарезать мелкими кубиками

II. Приготовление полуфабриката

1. Пассеровать лук

2. Отварить рис

3. Соединить пропущенное через мясорубку мясо, отваренный рис, пассерованный лук, перец чёрный молотый, соль.

4. Вымешать тщательно

5. Сформовать изделия в виде шариков диаметром 3 *см*

6. Панировать в муке.

III. Приготовление блюда

1. Обжарить полуфабрикаты

2. Уложить обжаренные полуфабрикаты на противень

3. Залить соусом томатным

4. Тушить до готовности

IV. Отпуск. Подают на порционной тарелке для вторых блюд по 2 штуки на порцию с гарниром и соусом.

Требования к качеству и сроки хранения

Внешний вид – поверхность ровная без трещин, равномерно окрашенная.

Консистенция – мягкая, сочная, однородная, на разрезе без кусочков мяса и сухожилий.

Цвет – коричневый, на разрезе – серый. Не допускается розово-красный оттенок.

Вкус и запах – в меру солёный, запах тушёного мяса в соусе. Не допускается запах прогорклого жира, посторонние привкусы и запахи. Срок хранения – 3 часа при температуре 70-800С.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3.

**Технологическая карта**

Наименование: Котлеты, биточки, шницели

Сборник рецептур № 466

Колонка вложения II

Год издания 2007 г.

Выход: 75 г

или баранина (котлетное мясо)

103

74

78

56

52

37

Хлеб пшеничный

18

18

14

14

9

9

[Молоко](https://infourok.ru/go.html?href=%23%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE_%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%8C%D0%B5_%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) или вода

24

24

17

17

12

12

[Сухари](https://infourok.ru/go.html?href=%23%D0%A1%D1%83%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B8_%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0)

10

10

8

8

5

5

**Масса полуфабриката**

—

123

—

93

—

62

[Жир животный](https://infourok.ru/go.html?href=%23%D0%96%D0%B8%D1%80%D1%8B_%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0) топленый пищевой

6

6

5

5

3

3

**Масса жареных котлет, биточков, шницелей**

—

100

—

75

—

50

Гарнир №№ [282](https://infourok.ru/go.html?href=%23N282_%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%8F), [518](https://infourok.ru/go.html?href=%23N518_%D0%91%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5), [519](https://infourok.ru/go.html?href=%23N519_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5), [523](https://infourok.ru/go.html?href=%23N523_%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [525](https://infourok.ru/go.html?href=%23N525_%D0%9F%D1%8E%D1%80%D0%B5_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5), [526](https://infourok.ru/go.html?href=%23N526_%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%B6%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B8%D0%B7_%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE), [527](https://infourok.ru/go.html?href=%23n527), [530](https://infourok.ru/go.html?href=%23N530_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC), [531](https://infourok.ru/go.html?href=%23N531_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC), [537](https://infourok.ru/go.html?href=%23N537_%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D1%82%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D1%8F)

—

150

—

150

—

150

Соус №№ [558](https://infourok.ru/go.html?href=%23N558_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [560](https://infourok.ru/go.html?href=%23N560_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BC_%D0%B8_%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D0%B0%D0%BC%D0%B8), [561](https://infourok.ru/go.html?href=%23N561_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%B9), [586](https://infourok.ru/go.html?href=%23N586_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9), [587](https://infourok.ru/go.html?href=%23N587_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BC), [588](https://infourok.ru/go.html?href=%23N588_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BC)

—

50

—

50

—

50

или [маргарин столовый](https://infourok.ru/go.html?href=%23%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD_%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0), или [масло сливочное](https://infourok.ru/go.html?href=%23%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE_%D1%81%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0)

8

8

5

5

5

5

Выход: с соусом

—

300

—

275

—

250

с жиром

—

258

—

230

—

205

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0—2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовлять с добавлением репчатого лука (10, 8 и 5 г нетто) и чеснока (1,0; 0,8; 0,5 г нетто) по I, II и III колонкам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 шт., шницели — по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

***ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ***

*Ι.* ***ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ***

1.1.  К работе допускаются обучающиеся, прошедший предварительный медицинский осмотр, инструктаж по технике безопасности.

1.2.   На рабочем месте обучающийся получает первичный инструктаж по безопасности труда .

1.3.    Во время работы обучающийся должен проходить:

-осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно перед началом работы;

1.4.  До представления результатов медицинских обследований обучающийся к работе не допускается

1.5. На каждого обучающегося должна быть заведена личная медицинская книжка , в которую вносятся результаты медицинских обследований, допуск к работе

1.6.  Обучающийся должен знать:

·устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;

·         основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения;

·         устройство и работа манометров;

·         правила внутреннего трудового распорядка.

1.7.  Обучающийся должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

-приходить на учебную практику в чистой одежде и обуви;

-оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;

-коротко стричь ногти;

-перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду ;

-при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье обучающегося.

1.8. На обучающегося в процессе работы могут воздействовать следующие опасные производственные факторы:

            -повышенная температура поверхностей оборудования;

            -пониженная температура поверхностей холодильного оборудования;

            -повышенная влажность воздуха;

            -повышенная подвижность воздуха рабочей зоны;

            -повышенное напряжение в электрической сети;

            -недостаточная освещенность рабочей зоны;

-физические перегрузки.

1.9. Обучающийся должен быть обеспечен санитарной одеждой, санитарными принадлежностями :

            -куртка белая хлопчатобумажная;

            -брюки светлые хлопчатобумажные;

            -колпак белый;

            -полотенце;

             - тапочки.

**ΙΙ.** **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1.            Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

-перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.

-убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

-исправность другого применяемого оборудования;

2.2.            Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.

2.3.            Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.

2.4.            Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, контролируй изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

2.5.            При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в известность мастера производственного обучения и до устранения их, к работе не приступай.

2.6.            Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

**ΙΙΙ. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1.            Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

-соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

-операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения обучающийся обязан:

            -максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

            -не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность  без загрузки.

3.2.            Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.

3.3.            Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.4.            Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком.

Не проталкивай мясо руками.

3.5.            При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.

3.6.            При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.

3.7.            При работе на овощно-мясных и протирочных машинах пользуйся предохранительной крышкой.

3.8.            Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.

3.9.        Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.

3.10.        Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.

3.11.        Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

3.12.        При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.

3.13.        Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.

3.14.        Крышки кастрюль открывай от себя осторожно.

3.15.        При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.

3.16.        Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.

3.17.        Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.

3.18.        Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.

3.19.        НЕ пользуйся кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

3.20.        Перед переноской кастрюли с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.

3.21.        Разделочные доски располагай на ровную поверхность.

3.22.        Консервные банки открывай специальным ключом.

3.23.        На уроках учебной практики запрещается:

-при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;

-курить на рабочем месте;

**ΙV.ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1.            При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни обучающихся и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, поставь в известность мастера производственного обучения

4.2.            При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность мастера производственного обучения и организуй тушение огня подручными средствами.

4.3.       Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.

4.4.            О несчастном случае доложи мастеру производственного обучения.

**V.** **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1.            Надежно обесточьте оборудование.

5.2.            Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.

5.3.            Убрать инвентарь на специально отведенное место.

5.4.            Снять спецодежду.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Критерий оценок

Фронтальный опрос

Организация рабочего места

Последовательность технологических операций

Правила личной гигиены и техники безопасности

Выполнение

ученических

норм выработки

Требования к качеству

Косвенные

показатели,

влияющие на

оценку

5

В соответствии с установленными требованиями

В соответствии с установленными требованиями

Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией

Точное соблюдение установленных правил

На 100 % не более

Качество полностью соответствует требованиям

Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе

4

Допущены несущественные отклонения от установленных требований

Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные

им самостоятельно

Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно

Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно

На 100 %

Допущены несущественные отклонения от требований

Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины

3

На поставленные вопросы не точные ответы

Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера

Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначитель-ными ошибками, исправленными при помощи мастера

Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями

Менее 100 %

Допущены

Незначительные отклонения от установленных требований

План работы на занятии составлен при помощи мастера

2

Ни на один поставленный вопрос нет полного ответа

Допущены

грубые

ошибки

Нарушена последовательность технологических операций

Не соблюдены правила личной гигиены и техники безопасности

Допущено значительное недовыполнение

Качество не соответствует установленным требованиям

План работ на занятии полностью составлен мастером

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**Выберите вариант правильного ответа**

**1. Мясо состоит из тканей:**

а) мышечной, жировой, соединительной, костной; б) мышечной, соединительной, костной;

в) мышечной, жировой, костной; г) мышечной, жировой, соединительной

**2. К I категории относят субпродукты:**

а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный хвост говяжий;

б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки; в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги;

г) сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный хвост говяжий;

**3. Из вырезки можно нарезать порционные полуфабрикаты:**

а) лангет, филе, бифштекс; б) антрекот, зразы отбивные;

в) ромштекс, шницель, эскалоп; г) гуляш, бефстроганов,

**4. Мясо нарезают поперек волокон для:**

а) наименьшей деформации; б) удобства нарезки;

в) уменьшения вытекания сока; г) улучшения вытекания сока

**5. Полуфабрикат, панируемый в муке:**

а) рулет с яйцом; б) зразы натуральные; в) тефтели; г) рулет с грибным фаршем

**6. Потери при варке мяса составляют:**

а) 27 – 30%; б) 38 – 40%; в) 40 – 55%; г) 60-70%

**7. Дополните:**

Припускание обжаренных продуктов в бульоне или соусе называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Установите соответствие:**

Между полуфабрикатом и частями говядины, которые используются при его приготовлении

наименование полуфабриката части говядины

1.азу а) боковая часть задней ноги

2.антрекот б) верхняя часть задней ноги

3.мясо тушеное в) вырезка

4.ромштекс д) толстый край

е) пашина

ж) покромка

**9.Установите правильную последовательность:**

Приготовление полуфабриката «шницель по-столичному»

1.панируют в хлебе, нарезанным соломкой

2.придают овальную форму

3.посыпают солью

4.смачивают в льезоне

5.соединяют большое и малое филе

**10. Решите задачу:**

Определить количество (кг) отходов при механической кулинарной обработке 50 кг говядины І категории, если отходы составляют 27%

**11. Установите правильную последовательность:**

Приготовление рубленой массы

1. нарезают на куски

2. соединяют со шпиком

3. пропускают через мясорубку

4.зачищают от сухожилий

5.добавляют воду и специи

**12. Решите задачу:**

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве

115кг, если отходы составляют 14 %

**13. Установите правильную последовательность:**

приготовление запеканки картофельной с мясом

1 посыпают сухарями

2 запекают

3. часть картофельной массы выкладывают на противень

4 сбрызгивают маслом

5 кладут мясной фарш

6. кладут другую часть картофельной массы

7 картофельную массу делят на 2части

**14. Решите задачу:**

Поступило 193 кг телятины, после обработки масса мяса составила 168 кг. Определите % отходов

**Выберите вариант правильного ответа**

**15. Мясные блюда готовят в цехе:**

а) холодном; б) мясном; в) овощном ; г) горячем

**16. Зразы рубленые по способу тепловой обработки блюдо**

а) жареное; б) отварное; в) тушеное; г) запеченное

**17. Колонка норма при калькуляции зраз рубленых рассчитывается на**

а) 1 порцию; б) 100 порций; в) 10 кг; г) 1 кг

**18. Полуфабрикат «Котлета по-киевски» имеет форму:**

а) округло-приплюснутую; б) колбаски; в) кирпичика; г) шарика

**19. Колонка сумма при калькуляции котлет полтавских рассчитывается путем:**

а) сложения колонки норма и колонки цена;

б) умножения колонки норма и колонки цена;

в) деления колонки норма на колонку цена;

г) вычитание колонки норма на колонку цена

**20. Дополните предложение:**

Котлеты рубленые отпускают при температуре \_\_\_\_\_ ˚С

**2– вариант**

**Выберите вариант правильного ответа**

**1. При разрубе задней четвертины говядины выделяют следующие части:**

а) шея, лопаточная, толстый край, грудинка; б) тонкий край,4 части задней ноги, пашина;

в) толстый край, верхняя, внутренняя части задней ноги г) 4 части задней ноги, пашина;

**2. Пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания используют для:**

а) варки бульонов; б) получения желатина; в) вываривания жира; г) выпаривания жира

**3. При обвалке свинины получают:**

а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) покромку, грудинку, окорок;

**4. Маринование способствует:**

а) меньшему деформированию полуфабрикатов; б) лучшему размягчению;

в) образованию поджаристой корочки; г) образованию золотистой корочки

**5. Поджарка полуфабрикат:**

а) крупнокусковой; б) порционный; в) мелкокусковой г) натурально-рубленый

**6. Полуфабрикаты, приготовленные из котлетной массы:**

а) котлеты, бифштекс, фрикадельки; б) тефтели, биточки, рулет;

в) котлеты, бефстроганов, поджарка; г) котлеты, азу, поджарка

**7. Дополните:**

При температуре 500 С коллаген переходит в вещество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Установите соответствие:**

Между полуфабрикатом и его формой

наименование полуфабриката форма

1.азу а) брусочек

2.антрекот б) крупный кусок

3.мясо тушеное в) колбаски

4.зразы отбивные д) овально-продолговатая форма

е) шарика

ж) рулета

**9. Установите правильную последовательность:**

Приготовление полуфабриката «люля-кебаб»

1.кладут соль, перец

2.маринуют

3.мясо нарезают

4.пропускают через мясорубку

5.соединяют с луком, салом

6.формуют

**10. Решите задачу:**

Определить количество (кг) отходов при холодной обработке 350 кг говядины II категории, если отходы составляют 37%

**11.Установите правильную последовательность:**

Приготовления полуфабриката «зразы рубленые»

1.перемешиваем, отбиваем

2.придаем форму кружочка, кладём фарш

3.порционируем

4. добавляем хлеб

5.соединяем края

6.мясо пропускаем через мясорубку

7.панируем в красной панировке

8.придаём форму кирпичика

**12. Решите задачу:**

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 75кг, если отходы составляют 14%.

**13.Установите последовательность:**

Приготовление «Бефстроганов»

1) мясо нарезают брусочками;

2) отпуск.

3) соединяют с пассерованным репчатым луком;

4) укладывают на разогретую с жиром сковороду;

5) доводят до кипения;

6) обжаривают;

7) соединяют со сметанным соусом с томатом;

**14. Решите задачу:**

Поступило 213 кг баранины, после обработки масса мяса составила 180 кг. Определите % отходов

**Выберите вариант правильного ответа**

**15. Мясные тушеные блюда готовят в цехе:**

а) холодном; б) мясном; в) овощном; г) горячем

**16. Запеканка картофельная с мясом по способу тепловой обработки блюдо:**

а) жареное; б) отварное; в) тушеное; г) запеченное

**17. Колонка норма при калькуляции тефтелей рассчитывается на:**

а) 1 порцию; б) 100 порций; в) 10 кг; г) 1 кг

**18. Полуфабрикат « Шницель по-столичному » имеет форму:**

а) колбаски; б) овальную; в) кирпичика; г) округло-приплюснутую

**19. Колонка сумма при калькуляции бифштекса рубленого рассчитывается путем:**

а) сложения колонки норма и колонки цена;

б) умножения колонки норма и колонки цена;

в) деления колонки норма на колонку цена;

г) вычитанием колонки норма и колонки цена

**20.Дополните предложение:**

Зразы рубленые отпускают при температуре \_\_\_\_\_ ˚С

Тестовые задания по теме: «**Механическая кулинарная обработка мяса»**

Вариант №1

**1.На предприятия общественного питания говядина поступает :**

а) тушами

б) полутушами в) отрубами

**2. Время размораживания мяса при медленном способе:**

а) 10-12 часов

б) 5-6 часов в) 1-3 суток

**3. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?**

а) использовать длинный нож

б) должна быть одета кольчуга

в) раскладывать отдельно мясо и кости

**4. Какой из полуфабрикатов является порционным?**

а) бифштекс

б) бефстроганов в) поджарка

**5. Какие части говяжьей туши варят?**

а) лопаточная, подлопаточная

б) вырезка, тонкий край

в) шейная часть, пашина

**6. Из какой части нарезают котлеты натуральные?**

а) грудинки

б) лопатки в) корейки

**7. Какой из полуфабрикатов является мелкокусковым?**

а) шницель

б) бефстроганов в) лангет

**8. Из какой части нарезают бифштекс, филе, лангет?**

а) вырезки

б) корейки в) грудинки

**9. Из какой части приготавливают зразы рубленные?**

а) корейки

б) шеи, пашины в) толстого, тонкого края

**10. У какого полуфабриката сроки хранения меньше?**

а) грудинка фаршированная

б) лангет

в) биточки

Тестовые задания по теме: «**Механическая кулинарная обработка мяса»**

Вариант №2

**1. Основные признаки доброкачественности мяса?**

а) мясо имеет серый цвет

б) мясо имеет розовый цвет

в) цвет жира мяса желтый

**2. Время размораживания мяса при быстром способе:**

а) 1-2 часа

б) 12-24 часа в) 1-3 суток

**3. Для чего мясо до разделки обсушивается?**

а) чтобы не вытекал мясной сок

б) чтобы не развивались микроорганизмы

в) чтобы выглядело красиво

**4. Какие части говяжьей туши тушат?**

а) вырезка

б) боковой, наружный куски в) шейная часть, пашина

**5. Какой из полуфабрикатов является панированным?**

а) шницель отбивной

б) филе в) лангет

**6. Из какой части нарезают котлеты натуральные?**

а) грудинки

б) лопатки в) корейки

**7. В каких целях используется маринование?**

а) для размягчения соединительной ткани

б) для придания кислоты

в) для придания форма

**8. Какой полуфабрикат приготовлен из котлетной массы?**

а) котлета натуральная

б) котлета натуральная рубленая

в) котлета рубленая

**9. У какого п\ф сроки хранения больше?**

а) ростбиф

б) котлета рубленая в) эскалоп

**10. Какое изделие имеет форму кирпичика?**

а) зразы

б) рулет в) шницель

Ключ к тестовым заданиям по теме **«Механическая кулинарная обработка мяса*»***

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

ФОТООТЧЕТ

о проведении урока учебной практики

**Список литературы:**

1. Кулинария. Автор: Анфимова Нина. Издательство: Академия Год: 2008

2. Технология приготовления пищи. Автор: В. И. Богушева. Издательство: Феникс. Год: 2007

3. Технология продукции общественного питания. Автор: Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Издательство: Троицкий мост. Год: 2010

4. Контрольные материалы по профессии Повар Учебное пособие для НПО. Автор: Качурина Т.А. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.

5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Автор: Усов В. В. Издательство: М.: Изд. центр «Академия» Год: 2005

6. Название: Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Автор: Золин В. П.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Автор: Голунова Л.Е. (сост.). Издательство: Профи-информ. Год издания: 2005 Издательство: Академия, ИРПО. Год:2011

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 15-е изд., испр. и доп. Сост. Голунова Л.Е., Лабзина М.Т. Издательство: Профи КС, Профи, Профи КС Спб, 2009 г.

9. Гигиена и санитария общественного питания. Учебное пособие, 2014 г. Автор: Лутошкина Галина Генриховна

10. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Автор: М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец,. И.А. Куликов. Издательство: Троицкий мост. Год: 2012

11. Журнал "Нормативные акты по охране труда"