#### Государственное бюджетное Профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»



# Методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе по профессиональному модулю ПМ.05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса

#### Содержание

1.	Пояснительная записка	.3
2.	Краткий тематический план видов самостоятельной работы	.4
3.	Порядок выполнения самостоятельной работы студентом	.5
4.	Критерии оценивания	22
5.	Приложения	23
Сг	тисок рекомендуемой литературы	.24

#### Пояснительная записка.

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

Задание на самостоятельную работу включает:

- 1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептур)
- 2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.
- 3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.

В качестве видов контроля предусмотрено:

- 1. Устный контроль опрос на лекциях, практических занятиях;
- 2. Выполнение элементов практической работы;
- 3. Проверка правильности составления технологических карт;
- 4. Защита презентаций, письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;

## План самостоятельной работы по ПМ 05. Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов

#### для профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

№	Самостоятельная работа	Кол. часов	Формы и методы контроля самост. работы	
1.	Составление технологической карты для блюд	4	Проверка составления	
	из мяса с овощами	4	технологической карты	
2.	Расчеты по приготовлению блюда «Шашлык по - кавказски».	6	Практическая работа	
3.	Блюда из крупнокусковых п/ф говядины	2	Устный опрос	
4.	Приготовление блюд из п/ф говядины.	2	Устный опрос	
5.	Блюда из мяса диких животных	4	Устный опрос	
6.	Приготовление блюд из п/ф свинины.	4	Проверка заполнения таблицы	
7.	Блюда из п/ф натуральной рубленой массы	2	Проверка заполнения таблицы	
8.	Блюда из котлетной массы мяса диких животных	2	Устный опрос	
9.	Национальные блюда из мяса и мясопродуктов	4	Проверка сообщения	
10.	Составление технологической карты блюда из	4	Проверка составления	
	отварного мяса	4	технологической карты	
11.	Составление технологической карты блюда из	4	Проверка составления	
	припущенного мяса	7	технологической карты	
12.	Составление технологической карты	4	Проверка составления	
	«Свинина жаренная большим куском»	-	технологической карты	
13.	Составление технологической карты для блюд	4	Проверка составления	
	из мяса с овощами.		технологической карты	
14.	Блюда из мяса диких животных, составление технологических карт.	2	Устный опрос	
15.	Блюда из жаренного мяса, составление технологических карт.	2	Устный опрос	
16.	Составление технологической карты	4	Проверка составления	
	приготовления блюда из рубленной массы	-	технологической карты	
17.	=	4	Проверка составления	
	«Приготовление блюда курицы по-	4	технологической карты	
10	столичному».		•	
18.	Расчеты по приготовлению полуфабрикатов из кур.	4	Практическая работа	
19.	Национальные блюда из птицы.	4	Защита презентации	
20.	Блюда из дичи.	2	Устный опрос	
	ИТОГО	68		

#### Порядок выполнения самостоятельной работы студентом.

<u>Наименование темы</u>: Составление технологической карты для блюд из мяса с овощами.

Номер и тема урока: № 5. Виды мяса.

<u>Цель</u>: Закрепление знаний по теме «Виды мяса», умение составить технологическую карту для блюда «Мясо тушеное».

<u>Оснащение:</u> данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата A-4.

Задание: Составить технологическую карту приготовления блюда «Мясо тушеное».

#### Порядок выполнения:

- 1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы нужно сделать индивидуальное практическое задание.
- 2.Записать наименование работы, блюда.
- 3. Необходимо рассчитать количество продуктов для приготовления блюда «Мясо тушеное». Внести в таблицу продукты, затем указать массу брутто и нетто одной порции, выход готового изделия на одну порцию.
- 4.Оформить технологическую карту согласно Приложения №1 Вопросы для самоконтроля:
- 1. Какие виды п/ф используют для приготовления в тушенном виде?
- 2. Правила тушения мяса.
- 3. Требования к качеству блюда.
- 4. Правила подачи блюда.

<u>Форма отчетности</u>: Технологическая карта должна быть оформлена на листе бумаги формата A-4 в печатном виде.

#### Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. — 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

Наименование темы: Расчеты блюда «Шашлык по-кавказски».

<u>Номер и тема урока:</u> № 11. ЛПЗ№1. Расчеты количества сырья и порций готовой продукции при приготовлении мясных п/ф.

<u>Цель:</u> Закрепление знаний по теме «Приготовление п/ф из мяса» научиться производить расчеты количества продуктов для приготовления одной и пяти порции при приготовлении блюда «Шашлык по-кавказски».

<u>Оснащение:</u> рекомендуемая литература, лист бумаги формата А-4, компьютер, калькулятор.

<u>Задание:</u> Практическая работа. Произвести расчеты блюда «Шашлык покавказски».

#### Порядок выполнения:

- 1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы нужно сделать индивидуальное практическое задание.
- 2. Необходимо рассчитать количество продуктов для приготовления одной и пяти порций приготовления блюда «Шашлык по-кавказски». Для этого нужно заполнить таблицу. Первоначально вносят продукты, затем масса брутто и нетто одной порции, выход готового изделия на одну порцию. Потом выполнить расчет: масса брутто и нетто, выход готового изделия одной порции умножить на пять; полученные данные занести в таблицу соответственно по каждому продукту, массе и выходу.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. К каким блюдам относят «Шашлык по-кавказски»?
- 2. Что означает масса брутто и нетто?
- 3. Почему выход готового изделия определяют по массе нетто?

<u>Форма отчетности</u>: Технологическая карта (ответ оформляется на листе бумаги формата A-4).

- 1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.
- 2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.

Наименование темы: Блюда из крупнокусковых п/ф говядины

Номер и тема урока: № 14. ПЗ№1. Приготовление п/ф из говядины.

Цель: Закрепление знаний по технологии приготовления крупнокусковых п/ф.

<u>Оснащение:</u> Рекомендуемая литература, посуда и инвентарь, компьютер, лист бумаги формата A-4.

Задание: Устный опрос. Подготовить тему «Крупнокусковые п/ф из мяса»

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какое мясо используют для приготовления блюда?
- 2. Какой вид п/ф используют для приготовления плова, азу?
- 3. Какой способ тепловой обработки применяют для приготовления этих блюд?
- 4. Виды оформления плова, азу?

Форма отчетности: Устный опрос, ответ оформляется на листе бумаги формата А-4.

#### Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. — 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

Наименование темы: Приготовление блюд из п/ф говядины.

Номер и тема урока: № 16. ПЗ№1. Приготовление блюд из п/ф говядины.

Цель: Закрепление знаний по теме «Приготовление блюд из п/ф говядины».

Оснащение: Рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4.

Задание: Устный опрос. Подготовить материал по теме.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 5. Какие виды п/ф используют для приготовления в тушенном виде?
- 6. Правила тушения мяса.
- 7. Требования к качеству блюда «Мясо тушеное»
- 8. Правила подачи блюда.

Форма отчетности: Устный опрос, ответ оформляется на листе бумаги формата А-4.

#### Рекомендуемая литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф.

Образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 6-е изд., стер. – М.:

Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с., (16)с.Цв. Ил.

#### Наименование темы: Блюда из мясных диких животных.

Номер и тема урока: №18. ПЗ№2. Приготовление п/ф из свинины.

<u>Цель:</u> Систематизация и закрепление полученных теоритических знаний и практических умений, при изучении ими технологии приготовления блюд из мяса диких животных.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

<u>Задание:</u> Изучить механическую обработку, процессы происходящие при приготовлении блюд и технологию приготовления из мяса диких животных, особенности приготовления блюд из мяса диких животных

#### Порядок выполнения:

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы необходимо подготовиться к ответам на вопросы в ходе беседы по теме.

Преподаватель в ходе беседы может задать любые вопросы по данной теме в любой последовательности. Вы должны владеть информацией и быть готовы отвечать по всем вопросам, выносимым на собеседовании. Вопросы приведены ниже.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какой цвет имеет мясо диких животных?
- 2. Как отличить мясо диких животных от мяса убойных животных?
- 3. Какие предварительные процессы подготовки проводят перед использованием мяса диких убойных животных?
- 4. Перечислите ассортимент блюда из мяса диких животных.
- 5. Как приготовить и отпустить блюдо «Оленина или лосятина жаренные»?
- 6. Как приготовить и отпустить блюдо «Антрекот тушенный»?
- 7. Как приготовить и отпустить блюдо «Заяц, тушеный в сметане»?
- 8. Какие требования к качеству предъявляют к блюдам из мяса диких животных?

Форма отчетности: Устный опрос-анализ работы с текстовым носителем, ответ оформляется на листе бумаги формата А-4.

#### Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. — 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

#### Наименование темы: Приготовление блюд из п/ф свинины.

Номер и тема урока: №20. ПЗ№2. Приготовление п/ф из свинины.

Цель заданий: обобщение и закрепление знаний

<u>Задание.</u> Заполнить таблицу. Охарактеризуйте полуфабрикаты, приготовляемые из свинины.

<u>Порядок выполнения:</u> Необходимо заполнить таблицу: п/ф из свинины и блюд ,которые из них готовят

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

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

#### Вопросы для самоконтроля:

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

Форма отчетности: Заполнить таблицу в рабочей тетради.

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

#### Наименование темы: Блюда из п/ф натуральной рубленой массы

<u>Номер и тема урока:</u> №25. ПЗ№ 3. Приготовление п/ф из натуральной рубленой массы.

**Цель заданий**: Обобщение и закрепление знаний по теме: **Блюда из п/ф натуральной рубленой массы** 

Задание 1. Укажите основные характеристики полуфабрикатов из рубленой массы.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

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

Форма отчетности: Заполнить таблицу в рабочей тетради.

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

#### Наименование темы: Блюда из котлетной мяса диких животных.

Номер и тема урока: № 27. Блюда из котлетной мяса диких животных.

<u>Цель:</u> технологические карты.

литература.

<u>Задание:</u> составить технологическую карту приготовления блюд из котлетной мяса диких животных. технологическую карту для блюд из мяса диких животных.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литературы.

#### Порядок выполнения:

- 1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы нужно сделать индивидуальное практическое задание.
- 2.Записать наименование работы, блюда.
- 3. На основании данных отраженных в Сборнике рецептур, необходимо рассчитать количество продуктов для приготовления блюда «Мясо тушеное». Для этого нужно заполнить таблицу, которая приведена в Сборнике рецептур. Занести продукты, затем масса брутто и нетто одной порции, выход готового изделия на одну порцию.
- 4.Под таблицей записать способ приготовления, требования к качеству, правила отпуска.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какое мясо из диких животных поступает на предприятие общественного питания?
- 2. Почему мясо из диких животных очень жесткое и плохо размягчается при жарке?
- 3. Как обрабатывают мясо диких животных?
- 4. Как приготовить маринад?
- 5. Правила подачи блюд из мяса диких животных.

#### Форма отчетности: Устный опрос.

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

Наименование темы: Национальные блюда из мяса и мясопродуктов.

Номер и тема урока: № 34. Национальные блюда из мяса и мясопродуктов.

Цель: обобщение и закрепление знаний по изучению национальных блюд.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата A-4.

Задание: подготовиться к семинарскому занятию.

#### Порядок выполнения:

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы по данной теме необходимо подготовить

рефераты по следующим темам: «Блюда из мяса русской кухни», «Блюда из мяса украинской кухни», «Блюда из мяса восточной кухни».

2. Реферат должен быть оформлен на листах бумаги формата А-4 и содержать: титульный лист, оформление которого представлено в приложении 2, список литературы. Объём реферата должен быть не более 8 листов.

Реферат должен состоять из:

- Введение, в котором необходимо указать актуальность и значимость данного вопроса;
- Основной части, в которой раскрывается сущность данного доклада;
- Заключения, в котором нужно сделать выводы по представленному докладу.

В реферате по теме «Блюда из мяса русской кухни» необходимо отразить историю блюд, охарактеризовать каждое блюдо.

В реферате по теме «Блюда из мяса украинской кухни» необходимо отразить историю блюд, охарактеризовать каждое блюдо.

В реферате по теме «Блюда из мяса восточной кухни» необходимо отразить историю блюд, охарактеризовать каждое блюдо.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления блюд?
- 2. Какие п/ф используют для приготовления блюд?
- 3. Каким требованиям качества должны соответствовать блюда?
- 4. Правила подачи блюда.

Форма отчетности: Рефераты.

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

<u>Наименование темы</u>:Составление технологической карты блюда из отварного мяса

<u>Номер и тема урока:</u> №41.Составление технологической карты блюда из отварного мяса

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Составление технологической карты блюда из отварного мяса

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Составление технологической карты блюда из отварного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

Перечислите части туши говядины, используют для варки?

- 1. Каким образом следует хранить мясо в течении 3 часов и более после его варки?
- 2. Почему не все части мяса можно жарить?
- 3. Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37%, а ромштекса 27%?
- 4. В каких случаях применяют тушение?
- Укажите достоинства и недостатки тушения мяса с гарниром?
   Форма отчетности: Практическая работа.

#### Рекомендуемая литература:

1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2006 - 268 с.

2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. — 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

**Наименование темы:** Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд из припущенного мяса (2 часа)

**Номер и тема урока:**№43. Составление технологической карты блюда из припущенного мяса

**Цель заданий:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд.

#### Задание::

- 1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
- 2. Развитие навыка самостоятельной работы.
- 3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Пояснения: Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из припущенного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г.

Рецептура № 290

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на 40 и 50 порций

Форма отчетности: Практическая работа

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

## Наименование темы:«Составление технологической карты «Свинина жаренная большим куском»

Номер и тема урока: №44.«Составление технологической карты «Свинина жаренная большим куском»

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

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Составление технологической карты «Свинина жаренная большим куском»

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

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

Форма отчетности: Заполнить таблицу в рабочей тетради.

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

### Наименование темы: Составление технологической карты для блюд из мяса с овощами.

Номер и тема урока: № 47. Составление технологической карты для блюд из мяса с овощами.

Цель: Уметь составить технологическую карту для блюд из мяса с овощами.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4.

Задание: составить технологическую карту приготовления блюда из мяса с овощами.

#### Порядок выполнения:

- 1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы нужно сделать индивидуальное практическое задание.
- 2.Записать наименование работы, блюда.
- 3. Нужно рассчитать количество продуктов для приготовления блюда мясо с овощами. Для этого нужно заполнить таблицу, внести продукты, затем масса брутто и нетто одной порции, выход готового изделия на одну порцию.
- 4. Под таблицей записать способ приготовления, требования к качеству, правила отпуска.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какие виды п/ф используют для приготовления в тушенном виде?
- 2. Правила тушения мяса.
- 3. Требования к качеству блюда.
- 4. Правила подачи блюда.

Форма отчетности: Технологическая карта, выполненная на бумаге формата А4

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

Наименование темы: Блюда из котлетной мяса диких животных, составление технологических карт.

Номер и тема урока: № 61. Блюда из котлетной мяса диких животных.

Цель: Систематизация и закрепление знаний о приготовлении блюд из мяса диких животных и специфика его приготовления.

литература.

Задание: Повторить материал по мясу из диких животных.

Оснащение: Рекомендуемая литературы.

Порядок выполнения:

Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какое мясо из диких животных поступает на предприятие общественного питания?
- 2. Почему мясо из диких животных очень жесткое и плохо размягчается при жарке?
- 3. Как обрабатывают мясо диких животных?
- 4. Как приготовить маринад?
- 5. Правила подачи блюд из мяса диких животных.

Форма отчетности: Устный опрос.

Рекомендуемая литература:

Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. — 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

**Наименование темы:** Блюда из жаренного мяса, составление технологических карт

Номер и тема урока:№63. Блюда из жаренного мяса.

Цель: Закрепить знания по теме «Блюда из жаренного мяса»

Задание . Повторение материала по теме.

Форма отчетности: Устный опрос.

#### Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. — 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

<u>Наименование темы</u>:Составление технологической карты приготовления блюда из рубленной массы

<u>Номер и тема урока:</u> № 68. Составление технологической карты приготовления блюда из рубленной массы

Цель: Научиться составлять технологические карты для блюд из рубленной массы

Задание: Составить технологическую карту блюда

Оснащение: Рекомендуемая литературы, компьютер.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какие субпродукты птицы используют для приготовления блюд?
- 2. Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления блюд?
- 3. Какие санитарные условия необходимо соблюдать приготовлении блюд из птицы?
- 4. Требования к качеству и правила подачи блюда.

<u>Форма отчетности</u>: Технологическая карта (ответ оформляется на листе бумаги формата A-4).

#### Рекомендуемая литература:

#### Наименование темы: Технология приготовления блюд из баранины.

<u>Номер и тема урока:</u> № 85. Составление технологической карты «Приготовление блюда баранина по- столичному».

<u>Цель:</u> научиться составлять технологические карты для блюд из баранины.

Задание: составить технологическую карту блюда «Баранина по-столичному».

Оснащение: Рекомендуемая литературы, компьютер.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Из каких механических операций состоит обработка баранины?
- 2. Какие п/ф приготавливают из баранины?
- 3. Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления блюд из баранины?
- 4. Какие требования качества предъявляют к блюдам из баранины?
- 5. Какое оборудование, инструменты, посуду используют для приготовления блюд из баранины?
- 6. Правила подачи блюд из баранины.

<u>Форма отчетности:</u> Технологическая карта (ответ оформляется на листе бумаги формата A-4)

#### Рекомендуемая литература:

Наименование темы: Расчеты по приготовлению полуфабрикатов из баранины.

<u>Номер и тема урока:</u> № 88. Расчеты по приготовлению полуфабрикатов из баранины.

<u>Цель:</u> научиться производить расчеты количества продуктов по приготовлению полуфабрикатов их баранины

<u>Задание</u>: произвести расчеты количества продуктов по приготовлению полуфабрикатов из баранины.

Оснащение: Рекомендуемая литературы, лист бумаги формата А-4, компьютер, калькулятор.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Из каких механических операций состоит обработка баранины?
- 2. Какие п/ф приготавливают из баранины?
- 3. Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления блюд из баранины?
- 4. Сколько составляют потери при механической и тепловой обработки баранины в %, граммах.

Форма отчетности: Расчеты внести в рабочую тетрадь.

#### Рекомендуемая литература:

#### Наименование темы:Национальные блюда из птиц баранины

Номер и тема урока: № 92. Национальные блюда из баранины.

<u>Цель:</u> Обобщение и закрепление знаний по изучению национальных блюд из баранины.

<u>Оснащение:</u> данные методические указания, рекомендуемая литература, лист бумаги формата A-4, компьютер, фотографии.

Задание: подготовить презентацию.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления блюд?
- 2. Какие п/ф используют для приготовления блюд?
- 3. Особенности приготовления блюд.
- 4. Каким требованиям качества должны соответствовать блюда?
- 5. Правила подачи блюда.

Форма отчетности: Презентация на эл.диске.

- 1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

Наименование темы: Блюда из баранины.

Номер и тема урока: № 95. Блюда из баранины.

Цель: обобщение и закрепление знаний по изучению национальных блюд.

<u>Оснащение:</u> данные методические указания, рекомендуемая литература, лист бумаги формата A-4, компьютер, фотографии.

Задание: Подготовиться устно к данной теме.

#### Вопросы для самоконтроля:

- 1. Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления блюд?
- 2. Какие п/ф используют для приготовления блюд?
- 3. Особенности приготовления блюд.
- 4. Каким требованиям качества должны соответствовать блюда?
- 5. Правила подачи блюда.

Форма отчетности: Устный опрос.

#### Рекомендуемая литература:

#### Критерии оценивания.

«Отлично» - работа выполнена с учетом всех требований, как к ее содержанию, так и оформлению.

«Хорошо» - работа выполнена и оформлена грамотно и правильно, но в ней встречаются некоторые неточности.

«Удовлетворительно» - к работе предъявлены 2-3 существенных замечания по содержанию и оформлению.

#### Приложения.

Приложение 1

#### Образец оформления титульного листа реферата

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»



## РЕФЕРАТ по теме: наименование темы

Выполнил:
Обучающийся гр. №\_\_\_\_
По профессии\_\_\_\_\_\_
(Ф.И.О.)

#### Список используемой литературы.

- 1. Аргунова Т.Г. Организация самостоятельной работы студентов средних специальных учебных заведений /Аргунова Т.Г. М.:НПЦ «Профессионал-Ф», 2013.
- 2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.
- 3. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Э. Харченко. 2-е изд. Стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 496 с.
- 4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 268 с.
- 5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. 2-е изд., испр. М.: Издательский центр «Академия», 2006 464 с.
- 6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. 6-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2007 272 с., (16)с.Цв. Ил.
- 7. Матмузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Людмила Викторовна Мармузова 2-е ихд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2004 136с.
- 8. Ковалева Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ : Метод. Пособие. М.: Высш.шк., 1985. 175 с., ил.
- 9. Скакун В.А. Преподавание Общетехнических и специальных предметов в училищах профтехобразования: Профпедагогика. 2-е изд., перераб. И доп. М.: Высш. Школа, 1980. 232с., с ил.
- 10. Татарская Л.Л сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ М.: Высш. Школа., 1993. 127с.
- 11. Лучшие блюда из курицы и птицы. Праздник без хлопот. – М.: Эксмо, 2006. – 256с.
- 12. Рецепты из первых рук № 4, 2010.
- 13. Школа гастронома №10 (108) май 2008.