

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**Методические рекомендации**

**обучающимся по выполнению практических работ**

по МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной  
обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового  
спроса»

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

по программе базовой подготовки

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК.07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.07.

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель  
(место работы, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Л.П.Пушкарева  
(ФИО)

Внешний эксперт:

\_\_\_\_\_  
(место работы, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., Протокол № \_\_\_\_

Председатель ПЦМК

технологического цикла \_\_\_\_\_ Т.А.Шуваева

**Одобрена**

Предметной (цикловой) комиссией  
«Технологического цикла»

**Разработана на основе**

ФГОС по специальности  
19.02.10 Технология производства общественного  
питания

Рекомендована

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Протокол

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_

От « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

\_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.

Заместитель директора по учебно –  
производственной работе

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

подпись

Составитель: Пушкарева Л.П. преподаватель специальных дисциплин КГБ ПОУ СГПТТ  
Ф.И.О., \_\_\_\_\_  
ученая степень, звание, должность

Рецензент: Власюк Н.А. методист  
Ф.И.О., \_\_\_\_\_  
ученая степень, звание, должность

## Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для обучающихся КГБ ПОУ СГПТТ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», являются средством подготовки специалистов к будущей профессиональной деятельности.

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», учатся самостоятельно работать с нормативной документацией, проводить необходимые технологические расчеты, анализировать полученные результаты и делать выводы, подтверждать теоретические знания расчетными данными.

**Выполнение каждой работы состоит из 3-х основных этапов:**

1. Подготовка информационного материала к практическому занятию.
2. Выполнение практических заданий.
3. Составление отчета по ПЗ.

Цель ПЗ научить студентов применять теоретические знания и приобретать практические навыки механической кулинарной обработки основного сырья. Практические занятия основаны на материалах Рабочей тетради.

Практические занятия проводятся 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства», всей группой.

Перед выполнением каждой практической работы предшествует теоретический зачет – проверка подготовленности студентов. При этом студент представляет преподавателю оформленный отчет по предыдущей работе и всю необходимую выполненную работу практического занятия.

Если представленные материалы признаны удовлетворительными, преподаватель задает контрольные вопросы, касающиеся предстоящей практической работы.

Если материалы, представленные студентом, или его ответы на контрольные вопросы признаны неудовлетворительными, студент к выполнению практической работы не допускается.

Студенты, допущенные к практической работе, выполняют ее в соответствии с настоящими указаниями.

**Составление и сдача отчета:**

Отчет составляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с требованиями стандарта.

В отчете должны быть отражены:

- цель работы;
- результаты подготовки к выполнению практической работы;
- расчетная часть работы;
- выводы по выполненной работе.

Методические указания к практическим работам рекомендуются преподавателям специальных дисциплин, студентам дневного обучения.

Критерии оценки:

2 балла – задания не выполнены, или выполнены менее 60 %

3 балла – задания выполнены правильно в объеме 60-70%

4 балла – задания выполнены правильно в объеме 80 % или выполнены в полном объеме, но имеются замечания, недочеты

5 баллов – задания выполнены правильно в полном объеме.

Согласно набранным баллам выставляется соответствующая отметка в журнал.

## Перечень практических занятий

**МДК.07.01** «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов
<b>Тема 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>		
ПЗ № 1	№1-Обработка клубнеплодов и корнеплодов №2- Обработка капустных, луковых, салатных и десертных овощей №3- Обработка плодовых, подготовка овощей к фаршированию, Обработка консервированных овощей и грибов; отходы и их использование	6
<b>Тема 2 Механическая кулинарная обработка рыбы</b>		
ПЗ № 2	№4- Технологические расчеты приготовления п/ф из рыбы с костным скелетом № 5-Приготовление полуфабрикатов из рыбы №6- Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. №7- Обработка морепродуктов	8
<b>Тема 3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов</b>		
ПЗ № 3	№8-Обработка говядины №9- Приготовление полуфабрикатов их говядины №10- Обработка свинины и баранины. Приготовление п/ф из мяса свинины, баранины. №11- Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Обработка субпродуктов, требования к качеству мясных полуфабрикатов. №12- Обработка птицы, полуфабрикаты из птицы	10
	<b>Итого:</b>	24

## **Практическое занятие №1**

### **Инструкционная карта №1**

для ПЗ №1 по теме №1 «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент овощей; технику обработки клубнеплодов и корнеплодов; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей овощей, письменные принадлежности.

#### **Порядок выполнения и оформления работы:**

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент овощей;
  - результаты оформите в виде таблицы (с.5)
2. Пользуясь Рабочей тетрадь «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 1 и № 2 (с.5-7);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-5, с. 32-33).**

#### **ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах.

## **Приложение**

### **Образец рабочей тетради**

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя. Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Структура рабочей тетради соответствует структуре учебника Н.А.Анфимовой «Кулинария», входящего в учебно-методический комплект, а уровень предлагаемого материала — требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартом.

В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие

технического и логического мышления и т.д. Кроме того, даются практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности (М.: Хлебпродуктформ, 1996), называемого в дальнейшем Сборником рецептов.

Выполнение некоторых заданий, носящих творческий характер, требует работы с дополнительной литературой, авторы которой не только приводят технологию приготовления пищи, но и обращаются к истокам кулинарии, истории создания блюд, возникновения их названий и т.д.

Вопросы и задания, помещенные в тетради, помогут учащимся лучше усвоить важнейшие понятия курса, осмыслить их. При выполнении одних заданий учащимся необходимо дать точные и однозначные ответы, другие требуют от них поиска самостоятельного ответа.

#### Введение

1. Дайте определения следующим терминам, приведенным во Введении учебника «Кулинария».

Кулинария — \_\_\_\_\_

Блюдо — \_\_\_\_\_

Сырье — \_\_\_\_\_

Полуфабрикат — \_\_\_\_\_

Технологический процесс — \_\_\_\_\_

2. В нижерасположенной таблице классифицируйте следующие продукты: клубника со сливками, пельмени со сметаной, мясной фарш, картофельное пюре, какао-порошок, молоко, пицца замороженная, морковь, салат мясной, рыба свежая, блины с медом, крупа рисовая, каша манная, котлеты рыбные, макаронные изделия, сосиски.

Блюдо	Полуфабрикат	Сырье	Кулинарное изделие

3. Перечислите показатели, характеризующие качество кулинарной продукции, используя соответствующий ГОСТ.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4

#### РАЗДЕЛ I

#### МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

#### СЫРЬЯ

#### Глава 1. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1. Какова роль овощей в питании человека?

\_\_\_\_\_

2. На рис. 1.1 дополните схему классификации овощей.

Рис. 1.1. Схема классификации овощей

### 1.1. Обработка клубнеплодов

1. Объясните назначение следующих операций механического способа обработки картофеля:

сортировка \_\_\_\_\_ ;

калибровка \_\_\_\_\_ ;

мытьё \_\_\_\_\_ ;

очистка \_\_\_\_\_ ;

5  
доочистка \_\_\_\_\_ ;

нарезка \_\_\_\_\_ ;

\_\_\_\_\_ .

2. Назовите сорта картофеля, поступающего на предприятия общественного питания. Каким из них отдается предпочтение и почему?

\_\_\_\_\_

3. Перечислите способы очистки картофеля.

\_\_\_\_\_

4. Какой из способов очистки картофеля наиболее распространен в России?

\_\_\_\_\_

5. Назовите достоинства и недостатки механического способа очистки картофеля.

Достоинства: \_\_\_\_\_

Недостатки: \_\_\_\_\_

6. Как хранят очищенный картофель?

\_\_\_\_\_

7. Дайте определение следующим терминам.

Сульфитация — \_\_\_\_\_

Бланширование \_\_\_\_\_

1.2. Обработка корнеплодов

1. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.

\_\_\_\_\_

6  
2. Укажите кулинарное использование подгруппы «белые корни», входящей в группу корнеплодов. Ответ обоснуйте.

\_\_\_\_\_

3. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих корнеплодов:  
морковь свекла  
сортируют моют сортируют

4. Перечислите способы очистки корнеплодов.

\_\_\_\_\_



5. Какой признак влияет на выбор способа очистки корнеплодов?

6. Продолжите технологическую последовательность обработки корня и зелени петрушки, сельдерея и пастернака.

Корень Зелень  
сортируют перебирают

7. Объясните причину удаления кожицы при обработке белого редиса.

1.3. Обработка капустных и луковых овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих капустных овощей:

белокочанная капуста: цветная капуста:  
удаляют верхние листья отделяют стебель

7

2. Зачем капусту кладут в соленую воду? \_\_\_\_\_

3. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих луковых овощей:

репчатый лук: зеленый лук: чеснок:  
сортируют удаляют корешки обрезают верхушки  
донца

4. Заполните табл. 1.1, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки.

Таблица 1.1

Простая форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	Картофель		
	Свекла		
	Лук		
	Белокочанная капуста		
И т. д.			

8

5. Заполните табл. 1.2, указав размеры и кулинарное использование овощей со сложной формой нарезки.

Таблица 1.2

Сложная форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Стружка	Картофель		
Бочонки, груши, шарики, чесночки			

И т.д.			

#### 1.4. Обработка плодовых овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих плодовых овощей:

тыква: кабачки: помидоры:

моют-- моют-- моют--

9

стручки фасоли и горошка: перец стручковый сладкий:

сортируют → сортируют →

#### 1.5. Обработка салатных и десертных овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих салатных и шпинатных овощей:

салат, шпинат: щавель:

перебирают → перебирают →

спаржа: артишоки:

промывают → обрезают стебель →

2. Почему перед тепловой обработкой спаржу связывают в пучки, а артишоки перевязывают шпагатом?

3. Почему до тепловой обработки подготовленные артишоки хранят не более 1 ч в подкисленной воде?

#### 1.6. Обработка консервированных овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих консервированных овощей:

квашеная капуста: соленые огурцы:

отжимают от рассола → моют →

10

сушеный лук: сушеная морковь, свекла, картофель:

сбрызгивают водой замачивают на 3 ч

овощей сублимационной сушки: замачивают -- \_\_\_\_\_

2. На предприятия общественного питания поступают овощи квашеные, сушеные и свежемороженые. Каким из перечисленных видов овощей вы порекомендуете отдать предпочтение? Рекомендацию обоснуйте. \_\_\_\_\_

#### 1.7. Подготовка овощей для фарширования

1. Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования.

Удаляют кожицу --

2. Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию?

3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления такого полуфабриката, как голубцы:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность:

зачищают кочан Ж

13

### 1.8. Требования к качеству. Сроки хранения

1. Заполните табл. 1.3 с указанием условий и продолжительности хранения овощей.

Таблица 1.3

Полуфабрикат и овощи	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, дни	Температура, С
Очищенный картофель			

2. Заполните табл. 1.4, указав показатели качества овощей.

Таблица 1.4

Овощи	Показатели качества			
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность
Клубни очищенного картофеля				

### 1.9. Отходы овощей и их использование

1. Назовите способы использования пищевых отходов следующих овощей:

картофеля — \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ;

свеклы — \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ;

стеблей петрушки, сельдерея, укропа — \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ .

12

### 1.10. Полуфабрикаты из овощей

1. Перечислите нормативные документы, регламентирующие качество полуфабрикатов и кулинарных изделий высокой степени готовности.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Выполните практические задания, используя Сборник рецептов.

Задание 1

Рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте?

Решение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_

Задание 2

Рассчитайте, сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной моркови в январе?

Решение: \_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_

#### 1.11. Обработка грибов

1. Перечислите ассортимент грибов, поступающих на предприятия общественного питания, по способу переработки.

\_\_\_\_\_

2. Укажите операции первичной обработки грибов.

\_\_\_\_\_

3. Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов.

Сортируют ---

13

4. Почему в воду для промывания шампиньонов добавляют лимонную кислоту \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ уксус?

5. Продолжите технологическую последовательность обработки сушеных грибов:

Перебирают --

6. Дайте ответ на кулинарную загадку.

Как называются овощи, которые очень популярны в мировой кулинарии?

Появившись в России, они не сразу попали на наш стол. Одни из них использовались в декоративных целях: их можно было видеть на окнах в горшках среди других комнатных цветов; другие — украшали своими цветами замысловатые прически модниц на светских балах.

Ответ: \_\_\_\_\_

### Практическое занятие №1

#### Инструкционная карта №2

для ПЗ №2 по теме №1 «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатных и десертных овощей, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент овощей; технику обработки капустных, луковых, салатных и десертных овощей; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей овощей, письменные принадлежности.

#### Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент овощей;
  - результаты оформите в виде таблицы (с.5)
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 3 и № 5 (с.7, с.10);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№9-12, с. 32-33).**

#### ВСП:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд

- презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах.

### **Практическое занятие №1(вариативно)**

#### **Инструкционная карта №3А**

для ПЗ №3 А по теме №1 « Механическая кулинарная обработка овощей и грибов »

**Задание:** Изучить ассортимент овощей; технику обработки плодовых овощей; условия и сроки хранения.

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки плодовых овощей, подготовки овощей к фаршированию, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей овощей, письменные принадлежности.

#### **Порядок выполнения и оформления работы:**

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент овощей;
  - результаты оформите в виде таблицы (с.5)
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 4 и № 7 (с.9, с.11), результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№7, 8,17 , с. 32-33).**

#### **ВСП:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах.

### **Практическое занятие №1(вариативно)**

#### **Инструкционная карта №3Б**

для ПЗ №3 Б по теме №1 « Механическая кулинарная обработка овощей и грибов »

**Задание:** Изучить ассортимент овощей; технику обработки плодовых овощей; условия и сроки хранения.

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки консервированных овощей и грибов, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент консервированных овощей, грибов; отходы и их использование; технику обработки консервированных овощей, грибов; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей овощей, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент овощей;
  - результаты оформите в виде таблицы (с.5)
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 6 и № 11 (с.10, 13);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№14, 19, 20, с. 32-33).**

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о овощах.

**Практическое занятие №2**

**Инструкционная карта №4**

для ПЗ №4 по теме №2 «Механическая кулинарная обработка рыбы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки рыбы, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент рыбы; технику обработки чешуйчатой рыбы; последовательность выполнения технологических операций при обработке бесчешуйчатой рыбы и особенности обработки некоторых видов рыб; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей рыбных блюд, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент рыбы по термическому состоянию;
  - результаты оформите в виде таблицы (с.15)
4. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 1, № 2 №3, №4 (с.15-19); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№6, с. 63).**

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.

2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбе.

## **Практическое занятие №2**

### **Инструкционная карта №5**

для ПЗ №5 по теме №2 «Механическая кулинарная обработка рыбы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков приготовления п/ф из рыбы, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент полуфабрикатов; технику обработки рыбы, используемой для приготовления полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки, виды и способы панировки для различных способов тепловой обработки; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей рыбных блюд, письменные принадлежности.

#### **Порядок выполнения и оформления работы:**

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент рыбных полуфабрикатов;
  - результаты оформите в виде таблицы (с.15)
4. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 6 (с.7, с.21);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№7,8, 10,11, с. 64-65).

#### **ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о рыбных полуфабрикатах.

## **Практическое занятие №2**

### **Инструкционная карта №6**

для ПЗ №6 по теме №2 «Механическая кулинарная обработка рыбы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков приготовления п/ф котлетной массы, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент изделий из котлетной массы; технику обработки рыбы и других ингредиентов для приготовления котлетной массы; последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей рыбных блюд, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент рыбных полуфабрикатов из котлетной массы;
  - результаты оформите в виде таблицы
  
4. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 7 (с.22);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
  
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№12, 15, с. 64).

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о полуфабрикатах из рыбной котлетной массы.

**Практическое занятие №2**

**Инструкционная карта №7**

для ПЗ №7 по теме №2 «Механическая кулинарная обработка рыбы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки морепродуктов, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент морепродуктов; последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов; рыбные пищевые отходы и их использование; условия и сроки хранения.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент морепродуктов;
  - результаты оформите в виде схемы- таблицы



2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 10 и № 12 (с.25);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы**
  - 1). Какие пищевые вещества содержатся в морепродуктах?
  - 2). Назовите классификацию нерыбных морепродуктов
  - 3). Как обрабатывают ракообразные?
  - 4). Перечислите операции технологической последовательности обработки моллюсков.

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о морепродуктах.

**Практическое занятие №3**

**Инструкционная карта №8**

для ПЗ №8 по теме №3 « Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы »

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической кулинарной обработки мяса, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент мяса; технику обработки мяса; последовательность выполнения технологических операций при кулинарном разрубе мяса говядины; назначение частей мяса говядины.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей мясных блюд, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

5. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент мяса по термическому состоянию;
  - результаты оформите в виде таблицы
6. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 1, № 2, (с.27-28); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1,2, 3, с.90).**

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.

3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе.

### **Практическое занятие №3**

#### **Инструкционная карта №9**

для ПЗ №9 по теме №3 « Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы »

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков технологии приготовления п/ф, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент полуфабрикатов из говядины; технику обработки мяса, используемого для приготовления полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки, виды и способы приготовления полуфабрикатов из говядины.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей мясных блюд, письменные принадлежности.

#### **Порядок выполнения и оформления работы:**

5. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент полуфабрикатов;
  - результаты оформите в виде схемы-таблицы
  
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 3 (с.29);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
  
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№4,5, 6, с. 90).

#### **ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясных полуфабрикатах.

### **Практическое занятие №3**

#### **Инструкционная карта №10**

для ПЗ №10 по теме №3 « Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы »

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков механической обработки свинины и баранины, технологии приготовления п/ф, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент мяса баранины и свинины; технику обработки мяса баранины и свинины; последовательность выполнения технологических операций при кулинарном разрубе мяса баранины и свинины; назначение частей мяса баранины и свинины; виды и способы приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция иллюстраций, муляжей мясных блюд, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

5. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент мяса баранины и свинины, полуфабрикаты из баранины и свинины; результаты оформите в виде таблицы
  
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 4.5 (с.31); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
  
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№7,8, 9, с. 91).

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе баранины или свинины, полуфабрикатах из баранины или свинины.

**Практическое занятие №3**

**Инструкционная карта №11А**

для ПЗ №11А по теме №3 «Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков приготовления п/ф, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент мясных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении их;

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

**Порядок выполнения и оформления работы:**

3. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент мясных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы; результаты оформите в виде схемы- таблицы

2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:

- выполните задания параграфов № 7 и № 8 (с.32-33);
- результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.

3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№10,11,12,13, 17), с. 91.

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясных полуфабрикатах из рубленой или котлетной массы.

### **Практическое занятие №3**

#### **Инструкционная карта №11Б**

для ПЗ №11Б по теме №3 «Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков обработки субпродуктов, изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент мясных субпродуктов; последовательность выполнения технологических операций при обработке их; требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

#### **Порядок выполнения и оформления работы:**

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент мясных субпродуктов;
  - результаты оформите в виде схемы- таблицы
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 12 и 13 (с.36-37);
  - результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№14,18, с. 91).

**ВСР:**

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясных субпродуктах.

### Практическое занятие №3

#### Инструкционная карта №12

для ПЗ №12 по теме №3 «Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов, птицы»

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков обработки сельскохозяйственной птицы, приготовления п/ф; изучить алгоритмы технологических операций и расчетов.

**Задание:** Изучить ассортимент сельскохозяйственной (домашней) птицы, последовательность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования птицы; требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

**Оснащение занятия:** Учебник, Рабочая тетрадь «Кулинария», коллекция муляжей блюд, письменные принадлежности.

#### Порядок выполнения и оформления работы:

1. Пользуясь учебником, коллекцией:
  - изучите ассортимент домашней птицы, полуфабрикаты и субпродукты из птицы; результаты оформите в виде схемы- таблицы.
2. Пользуясь Рабочей тетрадью «Кулинария» и учебником:
  - выполните задания параграфов № 1, №3, №4 и № 5 (с.40-44); результаты оформите в виде: таблиц, определений, обоснований, технологических последовательностей или схем.
3. **При сдаче работы преподавателю, будьте готовы ответить на следующие контрольные вопросы учебника (№1-12, с. 104).**

#### ВСП:

1. Подберите необходимый материал для выполнения слайд презентации по теме.
2. Подготовьте реферат по теме.
3. Дайте ответ на кулинарную загадку: подберите интересные исторические факты о мясе птицы или полуфабрикатах из домашней птицы.