

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

Специальность: 43.02.15 Поварское кондитерское дело

2 курс

Задания для самостоятельной работы

по МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел №1. Технологические процессы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема №1.

Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса.

- Составьте и заполните таблицу: «Оборудование мясного цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Написание докладов по теме.
- Составление презентаций («Организация работы мясного цеха», «Оборудование мясного цеха», «Инвентарь мясного цеха и его использование»).

Тема №2.

Технологические свойства мяса.

- Составьте и заполните таблицу: «Сравнительный анализ пищевой ценности мяса говядины, свинины, баранины».

№	Вид мяса	Пищевая ценность

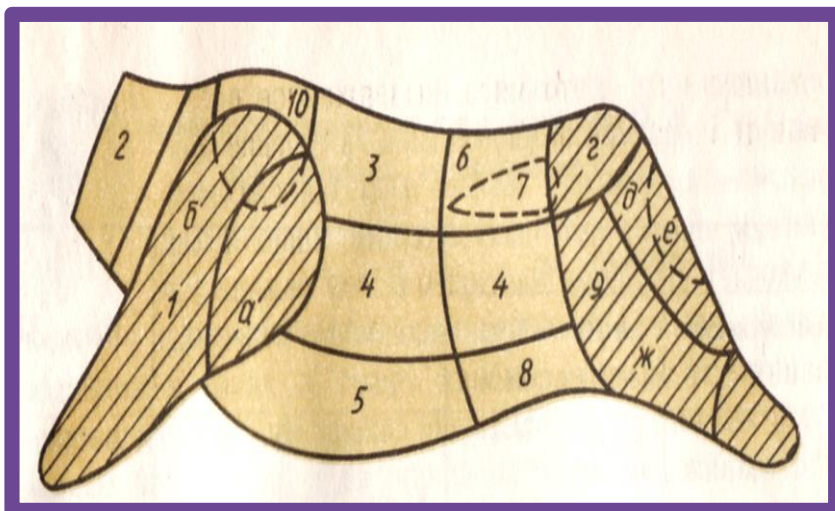
- Составьте и заполните таблицу: «Требование к качеству и правила хранения мяса».

№	Состояние мяса	Признаки качества	Условия и сроки хранения

Тема №3.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.

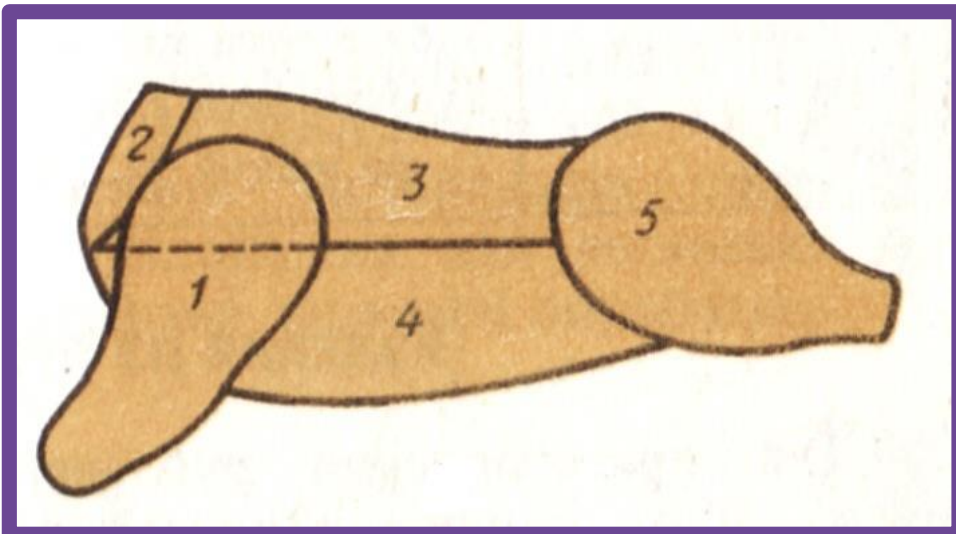
- Составьте технологическую последовательность разделки говядины. Укажите части.



- Составьте технологическую последовательность разделки свинины. Укажите части.



- Составьте технологическую последовательность разделки баранины. Укажите части.



Тема №4.

Технология продукции из мяса и мясного сырья.

- Составьте и заполните таблицу: «Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины».

№	Название полуфабриката	Характеристика

- Составьте и заполните таблицу: «Натурально-порционные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины».

№	Название полуфабриката	Характеристика	Вид панировки

- Составьте и заполните таблицу: «Мелко-кусковые из говядины, свинины и баранины».

№	Название Полуфабриката	Характеристика	Состав для маринада

- Составьте и заполните таблицу: «Приготовление маринадов».

№	Вид маринада	Состав сырья	Технология приготовления

- Составление технологических схем полуфабрикатов из мяса.
- Составление тестовых работ.
- Написание рефератов по теме №4.

Раздел №2. Технологические процессы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема №1.

Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы.

- Составьте и заполните таблицу: «Оборудование рыбного цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Составление презентаций («Организация работы рыбного цеха», «Оборудование рыбного цеха», «Инвентарь рыбного цеха и его использование»).
-

Тема №2.

Технологические свойства рыбы.

- Составьте и заполните таблицу «Сравнительный анализ пищевой ценности рыбы».

№	Семейство рыбы	Пищевая ценность

- Составьте и заполните таблицу: «Требование к качеству и правила хранения рыбы и нерыбного водного сырья».

№	Состояние рыбы и нерыбного водного сырья	Признаки качества	Условия и сроки хранения

- Составьте презентацию семейства рыб.

Тема №3.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

- Составьте таблицу: «Способы оттаивания мороженой рыбы».

№	характеризующие процесс оттаивания	Параметры,	Оттаивание рыбы		
			Условия оттаивания	Рыба с костным скелетом (мелкая, средняя)	Все виды рыбы
1	Продолжительность оттаивания, ч				
2	Изменение массы рыбы, г				
3	Температура внутри тканей оттаянной рыбы, С				

- Составьте технологическую последовательность обработки осетровых пород рыбы.
- Составьте и заполните таблицу: «Виды полуфабрикатов рыб с костным скелетом».

Полуфабрикат		Способ тепловой обработки				
№	Рыба в целом виде:	Варка	Припускание	Жарение	Жарение во фритюре	Запекание
1	мелкая					
2	средняя					
3	крупная					
4	Порционная:					
5	кругляши					
6	филе с кожей без костей					
7	филе с кожей и с костями					
8	чистое филе					
9	Мелко-кусковые					

- Составьте и заполните таблицу: «Характеристика полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

№	Полуфабрикат	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептур	Количество на порцию, шт.
1	Котлеты рыбные				
2	Биточки рыбные				
3	Тефтели рыбные				
4	Фрикадельки рыбные				
5	Зразы рыбные				
6	Рулет рыбный				
7	Тельное				

- Составьте и заполните таблицу: «Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов».

№	Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч. дни	Температура хранения, С°
1	Целая разделанная рыба или крупные куски			
2	Рыбный фарш			
3	Котлетная масса			

- Продолжите технологическую последовательность обработки кальмаров: размораживают-...
- Составление докладов, рефератов, презентаций по теме.

Раздел №3. Технологические процессы кулинарной обработки птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема №1.

Производственный инвентарь и оборудование.

- Составьте и заполните таблицу: «Оборудование птицегольевого цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Составление презентаций («Организация работы птицегольевого цеха», «Оборудование птицегольевого цеха», «Инвентарь птицегольевого цеха и его использование»).

Тема №2.

Технологические свойства домашней птицы.

- Составьте и заполните таблицу: «Сравнительный анализ пищевой ценности птицы».

№	Вид птицы	Пищевая ценность

- Составьте и заполните таблицу: «Требование к качеству и правила хранения птицы».

№	Состояние птицы	Признаки качества	Условия и сроки хранения

Тема №3.

Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Составьте технологическую последовательность обработки домашней птицы.
- Составьте технологическую схему «Снятие филе из птицы».
- Составьте и заполните таблицу: «Основные полуфабрикаты, приготовляемых из филе птицы».

№	Полуфабрикат	Внешний вид (рисунок)	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Наличие	
					фарша	Косточки
1	Котлета натуральная					
2	Котлета панированная					
3	Птица или дичь по-столичному (шницель столичный)					
4	Котлета по-киевски					
5	Котлета фаршированная					

- Составьте и заполните таблицу: «Основные характеристики полуфабрикатов, приготовляемых из котлетной массы».

№	Полуфабрикаты	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой обработки
1	Котлеты			
2	Биточки			
3	Котлеты пожарские			
4	Биточки фаршированные			

- Составьте и заполните таблицу: «Указав показатели качества полуфабрикатов из птицы и дичи».

№	Полуфабрикат	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция
1	Тушка				
2	Котлеты натуральные				
3	Котлеты панированные				
4	Котлеты рубленые				