

Самостоятельная работа №1

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.

Задание 1. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника ресурсы сети Интернет по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

1. Почему мясо, поступающее на п.о.п., разделяют в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10 °С?
2. По каким признакам сортируют мясо?
3. Дайте определение термина «дефростированное мясо»?
4. Почему не рекомендуется оттаивать мясо в воде?

Цель заданий: Обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

Задание 2. Заполните таблицу, указав значение показателей при разных способах размораживания мяса:

Цель заданий: Закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Показатель	Размораживание	
	Медленное	Быстрое
Влажность воздуха, %		
Температура в камере, °С		
Продолжительность, ч		
Температура внутри мышц при окончании процесса, С		
Потери мясного сока, %		
Снижение массы мяса, г		

Задание 3. Составить технологическую последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

- оттаивание;
- приемка;
- удаление головы, ножек;
- потрошение;
- опаливание;
- приготовление полуфабрикатов;
- промывание;

Цель заданий: Обобщение и закрепление знаний по теме «Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы»

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте определение термина «мясо»?
2. Укажите ассортимент мяса, поступающего на п.о.п., в зависимости от следующих факторов:
 - а) вида животных _____
 - б) возраста животных _____
 - в) термического состояния сырья _____

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица и вопросы оформляется в рабочих тетрадях.