

Самостоятельная работа №2

Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Тема 1.2 Кулинарный разруб туш.

Задание 1. Перечислите отруба и части полутуши, полученные после разделки и обвалки полутуши говядины.

Цель заданий: Закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Виды четвертин полутуши говядины.	Отруба	Части мяса
Передняя четвертина полутуши говядины		
Задняя четвертина полутуши говядины		

Задание 2. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Кулинарный разруб туш»:

1. Дайте определение следующих терминов:

- отруб – это _____
- обвалка – это _____
- жиловка и зачистка – это _____

2. От чего зависит кулинарное использование частей говядины

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

Задание 3. Перечислите отруба, получаемые при разделке туш мелкого скота.

Цель заданий: закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Виды мяса	Отруба
Баранья полутуша	
Свиная полутуша	

Задание 4. Составьте технологическую последовательность выполнения заправки дичи в две нити.

Цель заданий: закрепление знаний по теме: «Кулинарный разруб туш»

Вопросы для самоконтроля:

1. Чем отличается процесс обвалки туши говядины от аналогичного процесса мелкого скота?
2. Напишите потери % при обработке мяса говядины 1 и 2 категории, баранины 1 и 2 категории, свинины мясной, обрезной и жирной.
3. Перечислите способы заправки птицы

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: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

