

### Самостоятельная работа №3

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

##### Тема 1.3 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.

**Задание 1.** Укажите части туши, используемые для приготовления рубленой массы:

из говядины- \_\_\_\_\_;

баранины - \_\_\_\_\_;

свинины - \_\_\_\_\_;

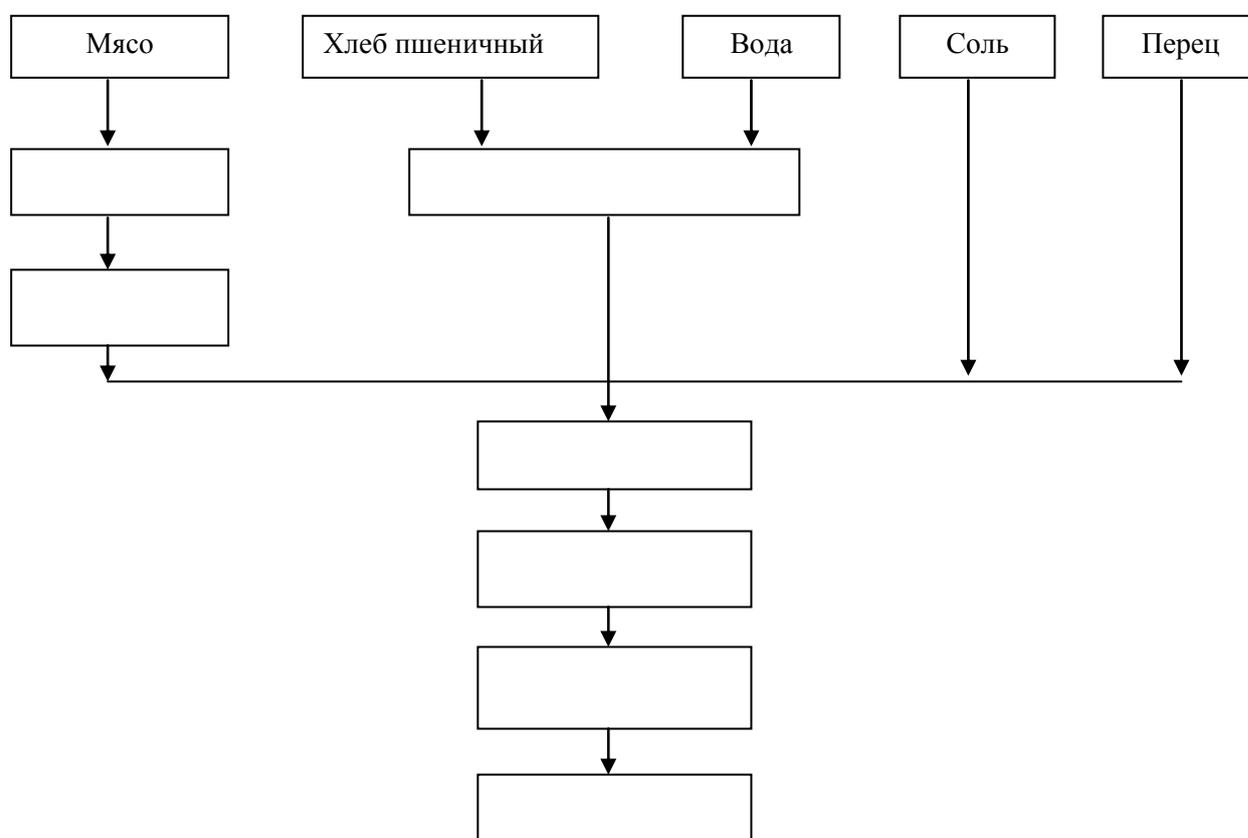
**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Задание 2.** Составьте технологический процесс приготовления котлетной массы:

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните схему:



**Задание 3.** Ответьте на вопрос

Какие части мяса птицы используют для приготовления котлетной массы?

---

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается рубленая масса от котлетной массы?
2. Какие части мяса говядины используют для приготовления рубленой массы?

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 рецептов 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: схема и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.