

группа ТП 2 (МДК)

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

Тема 1.6. Технология приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы.

Для изучения материала пользуйтесь учебником Анфимова Н.А.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ стр. 131
§ 1. Варка мясных продуктов стр.132
§ 2. Жарка мяса
Жарка мяса крупными кусками стр. 133
Жарка мяса натуральными порционными кусками стр. 134
Жарка мяса мелкими кусками стр. 136
Жарка мяса панированными кусками стр. 136
§ 3. Тушеные мясные блюда стр. 137
§ 4. Запеченные мясные блюда стр. 140
§ 5. Блюда из рубленого мяса стр. 141
§ 6. Блюда из котлетной массы стр. 142
§ 7. Блюда из субпродуктов стр. 143
§ 8. Требования к качеству мясным блюд. Сроки хранения стр. 145

Для контроля знаний по теме блюда из мяса необходимо ответить на вопросы, выполнить задания, решить задачи.

Задания выполняем в скаченном файле, после выполнения прикрепляем его и отправляем по электронной почте на почту ronomarenko@mail.ru для проверки.

Можно выполнять и присылать частями. Сделали задание отправили, и т.д.

Ответы можно находить в учебнике, копировать и вставлять в подготовленные задания.

Пример

Вопросы для самоконтроля
Блюда из мяса и мясных продуктов
Антипова М

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке?

ОТВЕТ: В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нем веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. При тепловой обработке эластин почти не изменяет своих свойств. Больше всего эластина содержится в шее, пахине.

Коллагеновые волокна деформируются, длина их укорачивается, а толщина увеличивается, при этом они выpressовывают влагу. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество – глютин (клей), растворимый в горячей воде. Связь между

волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается. Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На стойкость коллагена влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы. Одинаковые части мяса разных животных имеют коллаген различной стойкости. Части мяса, содержащие нестойкий коллаген, размягчаются за 10–15 мин, стойкий коллаген – за 2–3 ч. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50 °С и особенно быстро протекает при температуре выше 100 °С.

Белки мышечных волокон при тепловой обработке свертываются и выpressовывают содержащуюся в них жидкость вместе с растворимыми в ней веществами. При этом мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать воду. Масса мяса уменьшается.

2. Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

ОТВЕТ:

3. Опишите процесс маринования мяса. Какие компоненты используются для маринада и каково их назначение? Какие измерения происходят в продуктах при мариновании мяса? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

ОТВЕТ:

ФИО	Вопросы Для самоконтроля	Тест №1 Тест №2 Тест №3 Тест №4	ЗАДАЧИ	Контрольная
Антипова М			1 вариант	1 вариант
Бражинская А			2 вариант	2 вариант
Бубнов А			3 вариант	3 вариант
Вараксина А			4 вариант	4 вариант
Глотов Д			5 вариант	5 вариант
Докшина А			6 вариант	6 вариант
Козлова С			7 вариант	1 вариант
Суставов Д			8 вариант	2 вариант
Федорова В			9 вариант	3 вариант
Рушнова А			10 вариант	4 вариант
Дубинина М			11 вариант	5 вариант
Ермакова А			1 вариант	6 вариант
Булавина Д			2 вариант	1 вариант
Маленьких Р			3 вариант	2 вариант
Березовская М			4 вариант	3 вариант

Вопросы для самоконтроля
Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке?
2. Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
3. Опишите процесс маринования мяса. Какие компоненты используются для маринада и каково их назначение? Какие измерения происходят в продуктах при мариновании мяса? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
4. Как изменяются витамины, жиры и экстрактивные вещества мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
5. Каковы особенности варки мяса крупным куском? Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?
6. От чего зависит количество выделяемых из мяса при варке растворимых веществ?
7. Расскажите об особенностях жаренья мяса крупными кусками, об ассортименте блюд из него. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?
8. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соусы?
9. Каковы особенности тушения мяса порционными и мелкими кусками, ассортимент блюд из него и рекомендуемые гарниры и соусы?
10. Как осуществить органолептический анализ (бракераж) блюд из мяса?

ТЕСТ №1

Задание: ПОВТОР Ответьте на поставленные вопросы.

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; 31; 32; 33; 34; 37.

Вопросы	ОТВЕТ
1. Какие способы размораживания мяса вы знаете?	
2. Что такое обвалка?	
3. На какие части делят переднюю четвертину говядины?	
4. Для чего нужно панировать мясные полуфабрикаты?	
5. Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из мяса говядины?	
6. Чем отличается натурально рубленая масса от котлетной массы?	
7. Как производят обработку печени?	
8. Для чего мясо диких животных подвергают маринованию?	
9. При какой температуре можно хранить подготовленные полуфабрикаты?	
10. Перечислите основные ткани мяса?	

Критерии оценок при выполнении заданий
Учащемуся предлагается ответить на 10 вопросов.
За каждый правильный ответ 1 – балл

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если набрано 10 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если набрано 8 – 9 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащейся, если не менее 6 баллов.

ТЕСТ №2
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА
Задания: Ответьте на поставленные вопросы.

1. Какой массой используют мясо для жарки крупным куском?	
2. Из каких частей туши нарезают филе, лангет, антрекот, бифштекс?	
3. Какой гарнир подают к поджарке?	
4. Требования к качеству мясных блюд, жаренными мелким куском	
5. В каком виде используют мясо для тушения?	
6. Зачем при тушении добавляют томатное пюре, кислые соусы, маринованные ягоды, фрукты?	
7. Почему нельзя тушить мясо при сильном кипении?	
8. Как используют бульон оставшийся после тушения?	
9. Перечислить способы тушения мяса...	
10. Как нарезают мясо на азу с картофелем?	
11. Как нарезают мясо для приготовления плова?	
12. При какой температуре запекают мясные блюда?	
13. Какие гарниры подают к отварным мясным блюдам?	
14. До какой температуры должны прогреться продукты при запекании в толще мяса?	
15. Как определить готовность запеченных блюд из мяса?	
16. Какую форму имеет бифштекс рубленый?	
17. Назначение панировки при приготовлении п/ф из мяса.	
18. При помощи чего формируют рулет?	
19. Какой фарш используют для приготовления рулета?	
20. Какой хлеб добавляют в котлетную массу?	

ТЕСТ №3
 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА
 Задания: Ответьте на поставленные вопросы.

Вопросы	Ответы
1. Каково пищевое значение мясных блюд?	
2. Охарактеризуйте мясные блюда по способу тепловой обработки.	
3. Как определить готовность отварного мяса?	
4. Время варки мяса?	
5. Какое количество воды необходимо для варки 1кг. мяса	
6. Какие гарниры подают к отварным мясным блюдам?	
7. Какие соусы подают к отварным мясным блюдам?	
8. Какие гарниры подают к тушеным мясным блюдам?	
9. Какие виды подачи бифштекса вы знаете?	
10. Температура	
11. Отличие в приготовлении рубленой массы от котлетной массы?	
12. Какое количество хлеба берут на 1кг. мяса для приготовления котлетной массы?	
13. Особенности приготовления люля-кебаб?	
14. Особенности приготовления тефтелей?	
15. При какой температуре запекают рулет?	
16. Требования	
17. Назовите нормы выхода соусов для мясных блюд и гарниров?	
18. Почему нельзя тушить мясо при сильном кипении?	
19. Какую форму имеет бифштекс рубленый?	
20. Как нарезают мясо для приготовления азу?	

Критерии оценок при выполнении заданий

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если набрано 20 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если набрано 18 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащейся, если не менее 15 баллов.

ТЕСТ №4
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА
Задания: Ответьте на поставленные вопросы.

Вопросы	Ответы
1. От чего зависит время жарки мяса?	
2. Сколько воды необходимо взять для варки одного килограмма мяса?	
3. Зачем свиной окорок в коже перед жаркой опускают в кипящую воду?	
4. Почему мясо при варке солят после частичного прогревания?	
5. Какие степени готовности имеет Ростбиф?	
6. Перечислите способы подачи бифштекса?	
7. Как определить готовность жареных изделий из котлетной массы?	
8. Какими двумя способами можно приготовить тушеные блюда из мяса?	
9. Время хранения отварных мясных блюд?	
10. Какие части мяса используют для жарки?	

Критерии оценок при выполнении заданий
Учащемуся предлагается ответить на 10 вопросов.
За каждый правильный ответ 1 – балл

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если набрано 10 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если набрано 8 – 9 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащейся, если не менее 6 баллов.

ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ

Тема: Приготовление блюд из мяса

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; ПК 3; ПК 4; 32; 33; 34.

Задание: Используя рецептуры блюд, решите следующие задачи.

Вариант 1

1. Для варки взяли 7 кг грудинки копченой (без шкуры и костей). Сколько получится вареной грудинки?
2. Какое количество порций блюда «Колбаса жареной 414» можно приготовить из 5,7 кг колбасы вареной?

Вариант 2

1. Рассчитайте потери, при варке 18,6 кг окорока сырокопченого, а также отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционирование?
2. Каковы отходы, при холодной обработке 23 кг головы говяжьей и потери при тушении?

Вариант 3

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 50 порций блюда «Азу 448».
2. Рассчитайте, сколько порций блюда «Грудинка, фаршированная кашей 423», можно приготовить из 30 кг бараньей грудинки I категории.

Вариант 4

1. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 25% (при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 60 порций гуляша, если по норме на 1 порцию необходимо 20 г томатного пюре?
2. Рассчитайте, необходимое сырьё для 30 порций блюда «Грудинка, фаршированная кашей 423», при наличии 5 кг грудинки бараньей I категории с реберной костью.

Вариант 5

1. Рассчитайте, сколько порций блюда «Котлеты отбивные 417» можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).
2. Рассчитайте закладку сырья для приготовления 135 порций блюда «Шницель 418».

Вариант 6

1. Рассчитайте, количество говядины II категории для приготовления 120 порций блюда «Гуляш 443».
2. Рассчитайте, сколько порций блюда «Шашлык по-башкирски 437» можно приготовить из 10 кг говядины I категории.

Вариант 7

1. Сколько потребуется говядины I категории массой брутто для приготовления блюда «Мясо тушеное 438»?
2. Рассчитайте, достаточно ли 19 кг обрезной свинины на костях для приготовления 40 порций блюда «Свинина, тушеная с катустой 446».

Вариант 8

1. Рассчитайте, сколько порций блюда «Мясо шпигованное 439» можно приготовить при поступлении 100 кг говядины II категории.
2. Рассчитайте, количество говядины I категории для 50 порций «Жаркое по-домашнему 442»

Вариант 9

1. Рассчитайте, сколько говядины II категории потребуется для приготовления 100 порций блюда «Шницель 418».
2. Рассчитайте, потребность в субпродукте массой брутто и нетто, для приготовления 54 порций «Язык в тесте жареный 433», если имеются почки бараньи охлажденные.

Вариант 10

1. Рассчитайте, сколько субпродукта массой брутто и нетто потребуется для приготовления 65 порций «Печень по-строгановски 422», если имеется печень телячья охлажденная?
2. Рассчитайте продукты для приготовления 105 порций блюда Азу 448.

Вариант 11

1. Сколько порций Шницель 418 можно приготовить из 12 кг тонкого края говядины.
Выход 1 порции жареного шницеля 91 г.
2. Рассчитайте продукты для приготовления 75 порций блюда «Эскалоп с соусом 429».

Критерии оценок при выполнении заданий Учащемуся предлагается решить две задачи.

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен правильно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен с незначительными ошибками, но в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен правильно, но не в полном объеме;

448. Азу

	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	162	119
Жир животный топлёный пищевой	12	12
Томатное пюре	15	15
Лук репчатый	30	25
Мука пшеничная	5	5
Помидоры свежие	—	—
Огурцы соленые	50	30
Картофель	193	145
Чеснок	1,0	0,8
Масса тушеного мяса	—	75
Масса соуса и овощей	—	250
Выход	—	325

422. Печень по-строгановски

	БРУТТО	НЕТТО
Печень говяжья	133	110
или печень баранья, или свиная, или телячья	125	10
Жир животный топлёный пищевой	10	10
Масса готовой печени	—	75
Соус № 588	—	75
Томатное пюре	8	8
Соус “Южный”	4	4
Гарнир №№ 519 , 523 , 525 , 526 , 527 , 530	—	150
Выход	—	312

446. Свинина, окорок, колбаса и другие мясопродукты, тушенные с капустой

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (лопаточная, шейная части, грудинка)	129	110
или окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	109	83
или грудинка копченая (без шкуры и костей)	101	101
или корейка копченая (без шкуры и костей)	99	99
или колбаса вареная	86	83
Жир животный топлёный пищевой	7	7
Масса обжаренных или отварных продуктов	—	75
Капуста тушеная № 537	—	200
Выход	—	275

433. Язык в тесте жареный

	БРУТТО	НЕТТО
Язык говяжий	126	126
или язык свиной, или телячий	127	127
Морковь	4	3
Лук репчатый	4	3
Петрушка (корень)	3	2
Масса отварного языка	—	75
Мука пшеничная	30	30
Молоко или вода	30	30
Масло растительное	2	2
Яйца	3/4 шт.	30
Масса теста	—	90
Кулинарный жир	30	30
Выход	—	165

443. Гуляш

	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	162	119
или свинина (лопаточная и шейная части)	129	110
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	150	107
Жир животный топлёный пищевой	7	7
Лук репчатый	24	20
Томатное пюре	15	15
Мука пшеничная	5	5
Масса тушеного мяса	—	75
Масса соуса	—	100
Гарнир №№ 282 , 515 , 519 , 525 , 527 , 530 , 531 , 537 , 539	—	150
Выход	—	325

442. Жаркое по-домашнему

	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	162	119
или свинина (лопаточная и шейная части)	129	110
Картофель	253	190
Лук репчатый	30	25
Жир животный топлёный пищевой	12	12
Томатное пюре	15	15
Масса тушеного мяса	—	75
Масса готовых овощей	—	250
Выход	—	325

414. Колбаса, сардельки, сосиски жареные

	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Колбаса вареная	86	83
или сардельки целиком	84	82
или сардельки, разрезанные вдоль	90	88
или сосиски	85	83
Маргарин столовый	7	7
Масса обжаренных колбасных изделий	—	75
Гарнир №№ 282 , 523 , 524 , 526 , 530 , 537 , 548	—	150
Соус №№ 558 , 561	—	75
Выход	—	300

439. Мясо шпигованное

	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	170	125
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	66	119
или свинина (лопаточная и шейная части)	129	110
Морковь	28	22
Петрушка (корень)	20	15
Лук репчатый	14	12
Жир животный топленый пищевой	7	7
Томатное пюре	15	15
Мука пшеничная	5	5
Чеснок	1,5	1,2
Масса готового шпигованного мяса	—	100
в том числе масса мяса без овощей	—	75
Масса соуса	—	100
Гарнир №№ 519 , 523 , 525 , 526 , 527 , 530 , 531 , 534 , 535 , 537 , 539 , 548	—	150
Выход	—	350

438. Мясо тушеное

	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (верхний, внутренний, наружный, боковой куски тазобедренной части)	170	125
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	166	119
или свинина (лопаточная и шейная части)	129	110
Морковь	10	8
Лук репчатый	7	6
Петрушка (корень)	8	6
или сельдерей (корень)	9	6
Жир животный топленый пищевой	7	7
Томатное пюре	15	15
Мука пшеничная	5	5
Масса тушеного мяса	—	75
Масса соуса	—	100
Гарнир №№ 519 , 523 , 525 , 526 , 527 , 530 , 531 , 534 , 535 , 537 , 539 , 548	—	150
Выход	—	325

437. Шашлык по-башкирски

Говядина (толстый, тонкий края)	216	159
Лимон	24	10*
или уксус 3%-ный	10	10
Лук репчатый	24	20
Клецки:		
Мука пшеничная	25	25
в том числе мука на подпыл	1	1
Яйца	1/3 шт.	13
Соль	0,3	0,3
Масса теста		37
Маргарин или масло сливочное	4	4
Масса готовых клецек с жиром	—	45
Кулинарный жир	15	15
Масса жареного мяса	—	100
Гарнир № 545	—	25
Помидоры свежие	59	50

или консервированные	100	50
Соус № 572	—	30
Выход	—	250

429. Эскалоп с соусом

	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка)	147	125
или телятина (корейка)	189	125
или баранина (корейка)	175	125
Почки (свиные, телячьи)	24	22
грибы белые свежие	53	40
или шампиньоны свежие	57	43
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса жареного эскалопа из свинины	—	85
из телятины, баранины	—	79
Гренки № 829	—	20
Масса жареных почек	—	12
Помидоры жареные	—	25
Масса вареных грибов	—	30
Гарнир №№ 523 , 526 , 527 , 528 , 530	—	100
Соус №№ 560 , 572	—	75
Чеснок	1,0	0,8
Выход: из свинины	—	347
или телятины, баранины	—	341

423. Грудинка, фаршированная кашей

	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Баранина, козлятина (грудинка)	166	119
Крупа гречневая*	52	52
Или крупа рисовая	39	39
Масса каши	—	109
Лук репчатый	36	30
Маргарин столовый	12	12
Масса пассерованного лука с жиром	—	22
Яйца	1/3 шт.	13
Петрушка (зелень) или укроп	8	6
Масса фарша	—	150
Масса полуфабриката	—	269
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса жареной грудинки	—	215
Выход	—	215

418. Шницель

Наименование сырья	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (тазобедренная часть)	129	110
или телятина (тазобедренная часть)	167	110
или баранина, козлятина (тазобедренная часть)	154	110
Яйца	1/8 шт.	5
Сухари	15	15
Масса полуфабриката	—	—
из свинины, телятины	—	125 ^(*)
из баранины	—	125 ^(*)
Жир животный топленый пищевой	10	10

Масса жареного шницеля из свинины или из телятины	—	91
из баранины	—	88
Каперсы	—	—
Лимон	—	—
Гарнир №№ 523 , 526 , 527 , 528 , 532 , 533 , 548	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5
Выход: свинина, телятина	—	246
баранина	—	243

417. Котлеты отбивные

	II	
	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка)	106	90 + 20*
или телятина (корейка)	136	90 + 20*
или баранина (корейка)	137	90 + 12*
Яйца	1/8 шт.	5
Сухари	15	15
Масса полуфабриката		
из свинины, телятины	—	105 + 20* (*)
из баранины	—	113 + 12* (*)
жир животный топленый пищевой	10	10
Масса жареных котлет		
из свинины, телятины	—	77 + 20*
из баранины	—	79 + 12*
Гарнир №№ 523 , 526 , 528 , 530		150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5
Выход: из свинины,		
телятины	—	252
из баранины	—	246

416. Эскалоп

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка)	173	147	147	125 ^(*)	94	80 ^(*)
или телятина (корейка)	241	159	189	1250	121	80 ^(*)
или баранина (корейка)	222	159	175	125 ^(*)	112	80 ^(*)
жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50
Гренки № 829	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 523 , 526 , 527 , 528 , 530	—	150	—	150	—	150
Выход: из свинины	—	270	—	255	—	204
из телятины или баранины	—	270	—	249	—	200

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
МДК 05.01. Технология приготовление блюд из мяса и домашней птицы
Тема: Приготовление блюд из мяса

Задание: Ответьте на поставленные вопросы.

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; ПК 3; 31; 32; 33; 34; 35; 36; 37; 38.

Вариант 1

1. Каковы особенности технологии приготовления блюд из мяса, жаренного мелкими кусками (части туши, полуфабрикаты, температура и продолжительность жаренья, гарниры и соусы к жареному мясу, оформление)?
2. Составьте технологическую последовательность приготовления печени по-строгановски.

Вариант 2

1. Каковы особенности технологии приготовления блюд из мяса тушеного (части туши, полуфабрикаты, способы тушения, гарниры и соусы, отпуск)?
2. Составьте технологическую последовательность приготовления солянки сборной на сковороде.

Вариант 3

1. Каковы особенности технологии приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными кусками (части туши, полуфабрикаты, температура и время жаренья, гарниры и соусы к жареному мясу, оформление)?
2. Составьте технологическую последовательность приготовления грудинки фаршированной.

Вариант 4

1. Каковы особенности технологии приготовления блюд из котлетной массы (части туши, полуфабрикаты, способы тепловой обработки, гарниры и соусы, оформление)?
2. Составьте технологическую последовательность приготовления шницеля.

Вариант 5

1. Каковы особенности технологии приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском (части туши, полуфабрикаты, температура и продолжительность жаренья, гарниры и соусы к жареному мясу, оформление)?
2. Составьте технологическую последовательность приготовления гуляша.

Вариант 6

1. Каковы особенности технологии приготовления блюд из вареного мяса (части туши, полуфабрикаты, способы варки, температурный режим и продолжительность варки, гарниры и соусы к отварному мясу, оформление)?
2. Составьте технологическую последовательность приготовления почек по-русски.

Критерии оценок при выполнении заданий
Учащемуся предлагается выполнить три задания.

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если задания выполнены правильно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если задания выполнены с незначительными ошибками, но в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если задания выполнены правильно, но не в полном объеме;

