

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических занятий
по профессиональному модулю 05
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ**

**МДК.05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 21 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Солодкова Е.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики

Протокол № 3 от 21 » ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Скорова Н. В.

Согласовано Осипенко З. В., зав. отделением обслуживания
подпись Ф.И.О. И.М. Ким

Пояснительная записка.

Методические указания (далее МУ) являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», а также служат руководством по выполнению лабораторных и практических заданий профессионального модуля 05 (далее ПМ.05).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении лабораторных и практических заданий.

Каждое лабораторное и практическое задание выполняется студентом, после чего проверяется преподавателем и оценивается. Критерии оценок прилагаются по каждой теме.

Результатом освоения ПМ. 05 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

ПК 5.1. Производить подготовку мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

По завершению изучения модуля, студент должен **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд,

Методические указания содержат необходимую для выполнения лабораторных и практических заданий литературу по отдельным темам.

Методические указания включают в себя:

1. Перечень заданий для лабораторных и практических занятий;
2. Методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий;

4. Критерии оценки;

5. Формы контроля по выполнению лабораторных и практических занятий;

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по ПМ 05 и составляют 30 часов.

Темы лабораторных и практических занятий

Раздел	Темы	Наименование работ	Кол-во часов
Раздел 1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины. Тема 1.6. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	Практическое занятие №1. Расчёт сырья и количества порций для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой массы, котлетной массы мяса и птицы	2
	Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины.	Лабораторное занятие №1. Подбор, оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов. Организация рабочего места для приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. (демонстрационная форма)	2
	Тема 1.5. Обработка, характеристика, пищевая ценность домашней птицы. Тема 1.6. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	Лабораторное занятие №2. Подбор, оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из филе птицы (демонстрационная форма)	4
	1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины. Тема 1.4. Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	Лабораторное занятие №3. Подбор, оценка качества сырья и готовых полуфабрикатов. Организация рабочего места для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы мяса и птицы.	6

Раздел 2. Приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Тема 2.5. Технология приготовления блюд из тушёного мяса. Тема 2.7. Технология приготовления блюд из рубленой массы. Тема 2.8. Технология приготовления блюд из котлетной массы.	Практическое занятие №2. Расчет сырья и количества порций для приготовления блюд из мяса: гуляш, бифштекс рубленый, тефтели.	2
	Тема 2.4. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Тема 2.5. Технология приготовления блюд из тушёного мяса. Тема 2.7. Технология приготовления блюд из рубленой массы. Тема 2.8. Технология приготовления блюд из котлетной массы.	Лабораторное занятие №4 Приготовление блюд из мяса.	6
	Тема 2.9. Технология приготовления блюд из птицы и субпродуктов.	Практическое занятие №3. Расчет сырья и количества порций для приготовления блюд из птицы и субпродуктов: котлета рубленая из птицы, печень жареная.	2
	Тема 2.9. Технология приготовления блюд из птицы и субпродуктов.	Лабораторное занятие №5 Приготовление блюд из птицы и субпродуктов.	6
ИТОГО			30

Практическое занятие № 1

Тема: Расчёт сырья и количества порций для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой массы, котлетной массы мяса и птицы.

Цель: Формирование практических навыков при работе с нормативными документами.

Задание: Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.

Произвести расчет по определению количество отходов массой брутто, нетто, выхода полуфабрикатов при обработке мяса и птицы:

1. Определить количество отходов при обработке 110 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.
2. Определить выход котлетного мяса, если на предприятие поступила полутуша говядины II категории массой 90 кг.
3. Какое количество мякоти получится при разделке 50 кг баранины I категории? Корейка и грудинка используется с костью.
4. Определить количество отходов при обработке 28 кг кур полу потрошенных II категории.
5. Определить выход котлетной массы из 80 кг говядины I категории (полутуша).
6. Найдите массу брутто говядины II категории для приготовления фарша (нетто) в количестве 30 кг.
7. Найдите массу брутто говядины I и II категории для приготовления 100 порций Ромштексов натуральных.
8. Определить количество порций антрекотов из туши говядины категории массой 200 кг в ресторане.