Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**04.02.2021. (4час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

 **Начинаем изучение темы: Тема**. ***7.*2Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.**

***1)*** ***Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде***

***Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде***

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

***Цель лабораторной (практической) работы:***

*1.*Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов

***Обучающийся  должен уметь:***

*-*проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к  блюдам из мяса и мясным продуктов

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов

-оценивать качество готовых блюд.

***знать:***

*-*классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса и мясных продуктов

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов

 - температурный режим и правила приготовления  блюд из  мяса и мясных продуктов

 - правила проведения бракеража;

 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

***Контрольные вопросы***

*1.*Выбрать метод приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Указать принцип приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления  блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Назвать правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Указать сроки хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

 6.Составить технологическую карту на блюдо «Печень по-строгановски» с органолептическими показателями (вкус, цвет, запах, консистенция)

7. Нарисовать схему на блюдо «Рагу из баранины»