**Программа учебной практики МДК 01.01. Кулинария. Методические указания для студентов группы № 2 по профессии по профессии 16675 Повар**.

**Преподаватель:** Суворова Нина Васильевна, nin.suworowa 2017@yandex.ru,

**т. 89247110649 ( WhatsApp, группа №2).**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название темы | № Урока в теме | Тема урока | Вид урока | Дата | Дата выполнения |
|  **Тема № 4 Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов** | 31 | Обработка солёной сельди. Нарезка для приготовления холодных закусок | Практикум | 16.11 | 16.11 |
|  | 32 | Обработка осетровых рыб. Первичная обработка осетровых рыб, разделка. | Практикум | 18.11 | 18.11 |
| 33 |  Обработка осетровых рыб. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом | Практикум | 20.11 | 20.11 |
| 34 | Обработка осетровых рыб. Приготовление полуфабрикатов для припускание. | Практикум | 23.11 | 23.11 |
| 35 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре. | Практикум |  25.11 |  25.11 |
|  | 36 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре. | Практикум | 27.11 | 27.11 |
|  | 37 | Приготовление рыбы для блюда «Рыба в тесте жареная» | Практикум | 30.11 | 30.11 |
|  | 38 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре. | Практикум | 02.12 | 02.12 |
|  | 39 | Приготовление «Зразы донские» | Практикум | 04.12 | 04.12 |

**Задание для обучающихся**

**Инструкция по выполнению**

**1.Внимательно прочитайте задание.**

**Урок №31**

**Задание №1 Технологический процесс обработки соленой сельди.**

1.отрезать тонкий край брюшка;

2.Вынуть внутренности;

3.Удалить темную пленку из брюшной полости;

4.Промыть;

5.Отрубить голову, хвост:

6.Подрезать кожу с двух сторон спинного плавника;

7.Снимать кожу начиная с головы:

8.Сельдь пластуют, для получения чистого филе удалить кости.

9.Разделанную мякоть сельди можно использовать целиком или нарезать поперёк на куски.

10.По необходимости вымочить.

**Задания №2. Нарезанное филе соленой сельди** (фотоотчет)

**Урок №32**

**Задание №1 Просмотр видео ролика "Чистим стерлядь "**

***(найти на сайте в интернете по ссылкеhttps://yandex.ru/video/)***

**Задания №2.Выполните технологический** **процесс** **механической** **обработки** **рыбы с хрящевым скелетом**. (обработанный рыбный полуфабрикат составить в виде фотоотчета)

**Урок №33, 34,35 ,36,38.**

**Задания №1 Изучить учебный материал на тему: «Приготовление полуфабрикатов из осетровых рыб»**

Н.А.Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л. Татарская. КУЛИНАРИЯ. «Повар, кондитер» Издание третье, переработанное. 2000 г профессиональное образование, стр 41 -43

**Задания №2. Приготовить полуфабрикаты из осетровых рыб предоставить в виде (фотоотчета)**

**Урок № 39**

**Задания №1 Составить технологическую карту «Зразы донские»**

(воспользоваться интернет ресурсом ссылка: [https://fort.crimea.com/catering/17186-zrazy-donskie.html) по](https://fort.crimea.com/catering/17186-zrazy-donskie.html%29%20%D0%BF%D0%BE) следующем пунктам:

 1.Номер технологической карты;

2.Рецептура;

3.Технология приготовления**:**

4.Требования к оформлению, реализации и хранению

ТТК НА БЛЮДАТУ НА ПРОДУКЦИЮРАЗРАБОТКА МЕНЮ И РАЦИОНОВСЕРТИФИКАТ ХАССПДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРАКОНТАКТЫКАТАЛОГ ТТК