

Кроссенс

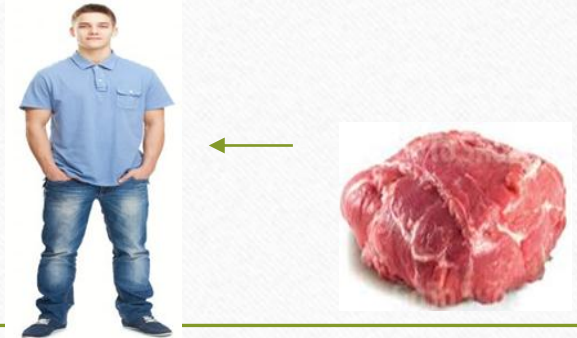
3



2



1



4



9



8



5



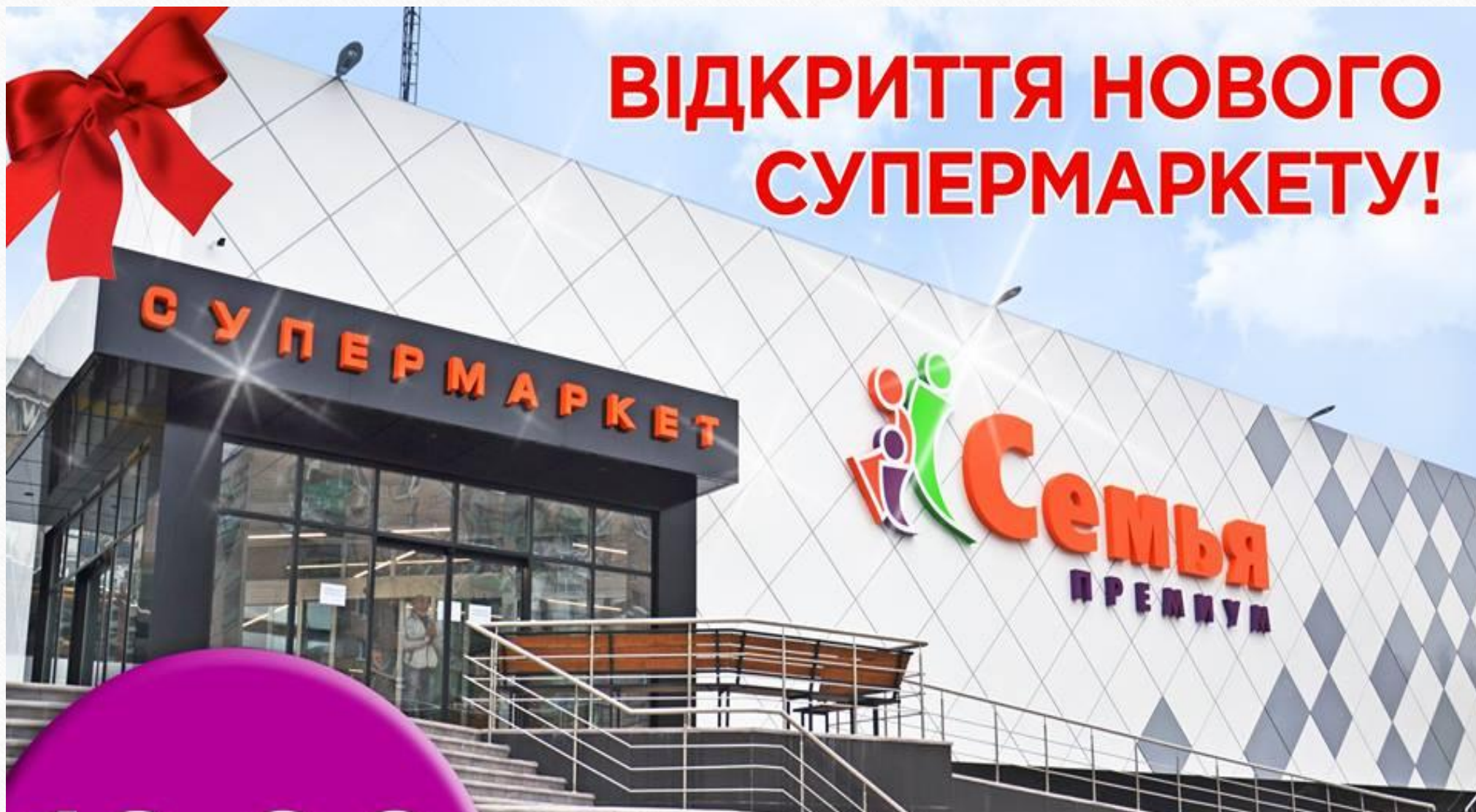
6



7



**ВІДКРИТТЯ НОВОГО
СУПЕРМАРКЕТУ!**



Відділення по виготовленню та реалізації напівфабрикатів



Інструкція гри

Мета гри: вибрати та закупити м'ясо, визначити його якість та ознайомитись із технологією котлетної маси з мяса та напівфабрикатів відповідно до державного стандарту.

Правила гри:

1. Керівник групи, який буде представляти спільну думку групи та визначати послідовність виступу учнів, піднімаючи прапорець;
2. За кожну відповідь група буде отримувати фішку яка оцінюється в один бал;
3. Відповідаючи ви не повинні викрикувати з місця, перебивати інших, поважати один одного.

Продаж м'яса на стихійному ринку, центральному ринку, та в магазині.

Стихійн

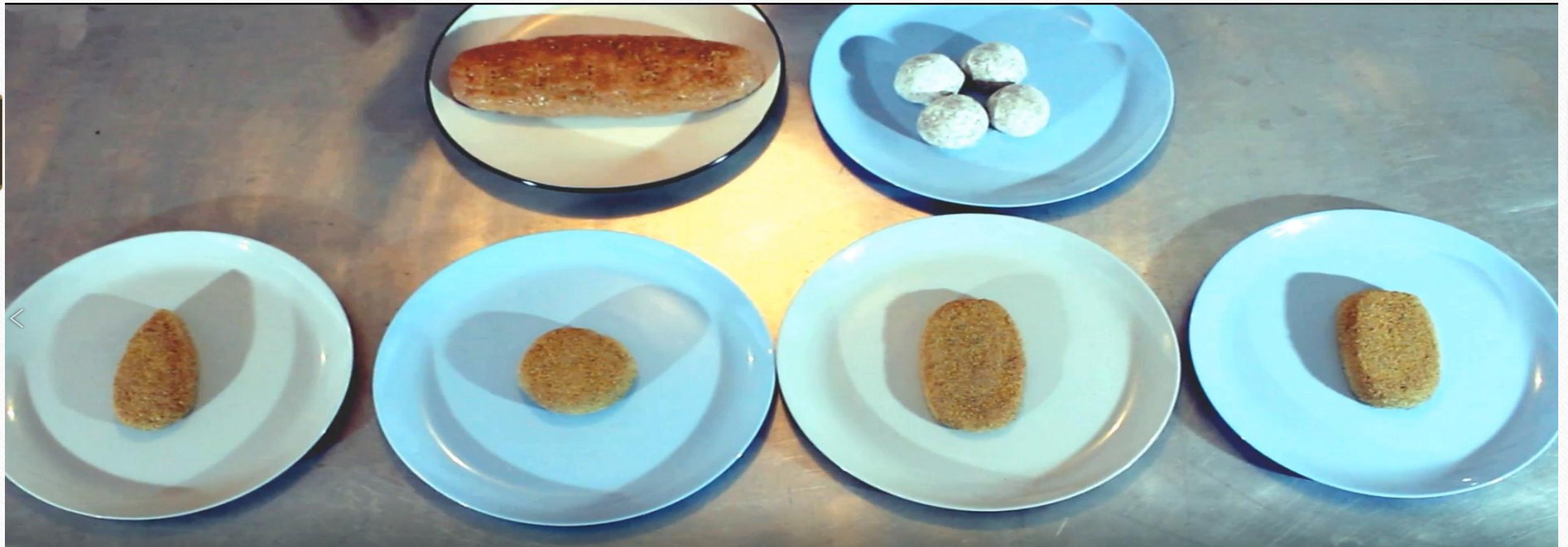
1. Технологічний процес обробки м'яса.

- Знайди пару
 - <https://learningapps.org/display?v=p03incg9n20>
-

Тема програми: М'ясо, птиця, субпродукти: механічна обробка, приготування напівфабрикатів

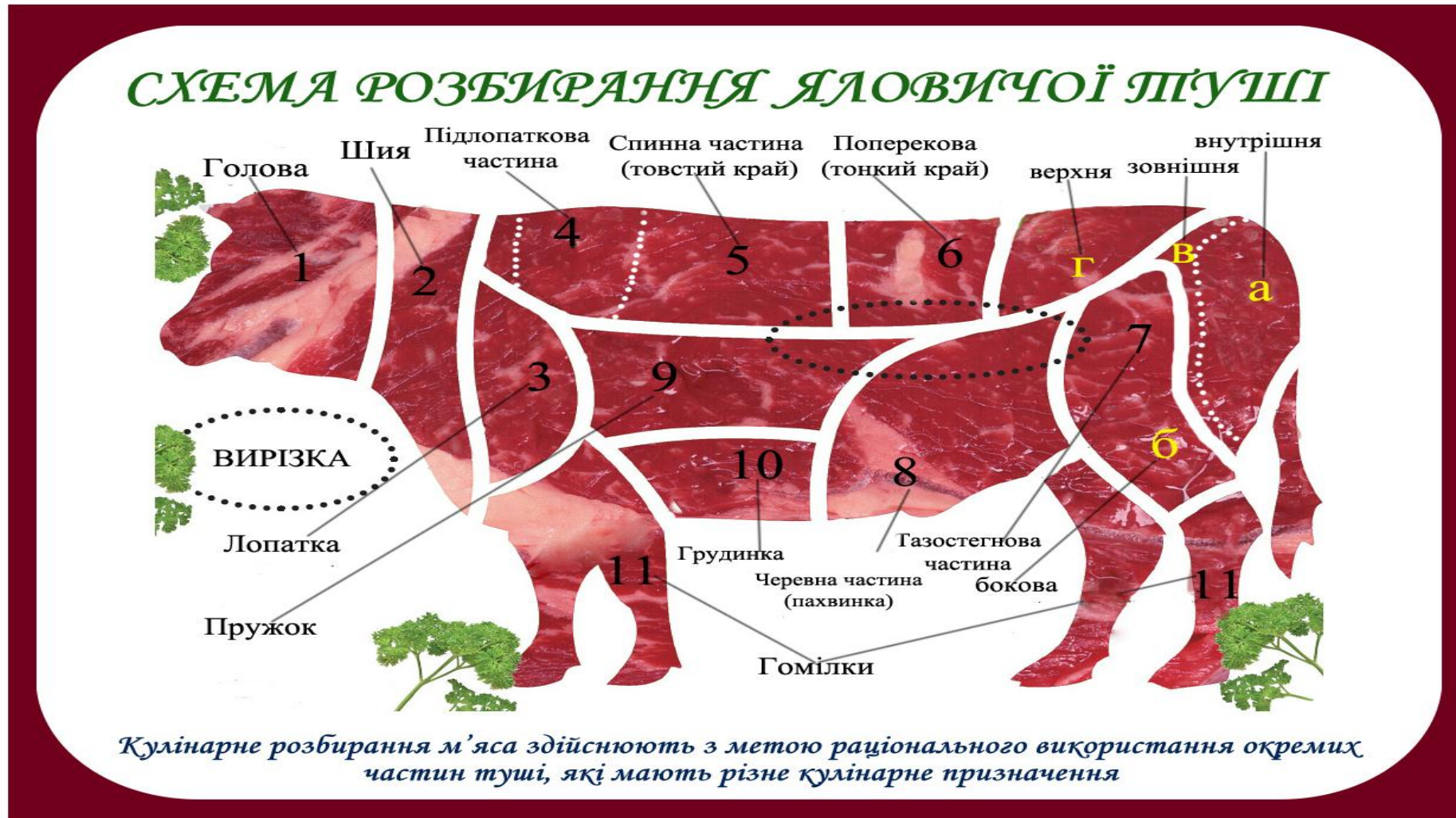
Тема уроку: Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї

Мета уроку: Ознайомитись з приготуванням котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів таких як: котлети, биточки, шніцель, зрази, тюфтелі та рулет.



Частини м'яса з яловичини для приготування котлетної маси

- Котлетне м'ясо яловичини— м'якоть шийної частини, пахвини, обрізки.



Частини м'яса з свинини, баранини, телятини для приготування котлетної маси

- Котлетне м'ясо — м'якоть шийної частини і обрізки баранини, козлятини і телятини, а свинини тільки обрізки.
- Баранина
- Телятина
- Свинина



СХЕМА РОЗДІЛУ ТЕЛЯТИ



Схема розбирання свинячої туші



Приготування котлетної маси з м'яса

Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса