

Міністерство освіти і науки України
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ № 8

БІНАРНИЙ УРОК
теоретичного навчання з предмету
**«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства»**
та уроку *виробничого навчання*
з теми:
**«Обробка субпродуктів. Технологія приготування
напівфабрикатів із субпродуктів»**
/методична розробка/



Підготували:
ЗОЗУЛЯК Ірина Іллівна, викладач спеціальних дисциплін
кулінарного профілю та ресторанного господарства
ЛЮТАК Наталія Миколаївна, майстер виробничого навчання
з професійно-практичної підготовки кваліфікованих
робітників кулінарного профілю та ресторанного
господарства

м. Чернівці,
2022 р.

Міністерство освіти і науки України
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ № 8

БІНАРНИЙ УРОК

теоретичного навчання з предмету
**«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства»** та уроку виробничого навчання
з теми:

***«Обробка субпродуктів. Технологія приготування
напівфабрикатів із субпродуктів»***

/методична розробка/



Підготували:
ЗОЗУЛЯК Ірина Іллівна, викладач спеціальних дисциплін
кулінарного профілю та ресторанного господарства
ЛЮТАК Наталія Миколаївна, майстер виробничого навчання
з професійно-практичної підготовки кваліфікованих
робітників кулінарного профілю та ресторанного
господарства

м. Чернівці,
2022 р.

ЗОЗУЛЯК Ірина Іллівна, спеціаліст вищої категорії, викладач спеціальних дисциплін кулінарного профілю та ресторанного господарства

ЛЮТАК Наталія Миколаївна, майстер виробничого навчання другої категорії, професія «Кухар, кондитер»

Розглянуто і схвалено методичною комісією викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого навчання кулінарного профілю та ресторанного господарства

Протокол № 3 від 13 жовтня 2022 р.

Анотація: Пропонована методична розробка бінарного уроку присвячена проблемі формування у здобувачів освіти умінь і навичок обробки субпродуктів та опанування технології приготування напівфабрикатів із субпродуктів. Відповідає чинній освітній програмі з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Виробниче навчання» за професією «Кухар». Вміщує теоретичну, яка розкриває технологію обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них, доповнена ілюстративним матеріалом, відеоматеріалом, презентацією, інтерактивними вправами та практичну частину, що містить практичний показ обробки субпродуктів і приготування напівфабрикатів з них, технологічні карти. Складена з використанням інтерактивних технологій навчання, що дає змогу здобувачам освіти працювати в малих групах для кращого засвоєння навчальної та практичної інформації, заохочує їх до взаємодопомоги один одному. Можна використовувати на різних етапах уроку: під час вивчення нового матеріалу, під час його закріплення, для виконання домашніх завдань та контролю знань, на уроках виробничого навчання, у процесі складання збірника інструкційних карт. Розрахована на аудиторію викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого навчання ЗП(ПТ)О. Може використовуватися здобувачами освіти, які навчаються за освітньо-кваліфікаційним рівнем кухар 4-го розряду.

Предмет: Технологія приготування їжі з основами товарознавства, виробниче навчання.

Тема модуля: РН 5 «Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них».

Тема уроку: «Обробка субпродуктів. Технологія приготування напівфабрикатів із субпродуктів».

Мета уроку: формувати професійної компетентності.

Формування професійних компетентностей: формувати знання, практичні вміння і навички здобувачів освіти зобробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них; формувати вміння застосовувати знання, вирішувати виробничі ситуації, відповідати за якість приготування напівфабрикатів, розширити кругозір здобувачів освіти, поглибити знання з цієї теми. Практично закріпити теоретичні знання з теми: «Обробка субпродуктів. Технологія приготування напівфабрикатів із субпродуктів», відпрацювати технологічні прийоми кулінарної обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

Ключові компетентності:

Комунікативна: формувати навички спілкування у колективі;

Інформаційно-цифрова: формувати вміння знаходити потрібну інформацію та критично оцінювати її.

Уміння вчитися упродовж життя: розуміння важливості вчитися упродовж життя, прагнення до вдосконалення результатів своєї діяльності.

Соціальна і громадянська компетентності: висловлювати власну думку, слухати і чути інших здобувачів освіти, виховувати високі моральні якості та розвивати інтерес до традицій українського народу.

Метод проведення уроку: словесний, наочний (демонстрація презентації, схем, плаката), практичний.

Форми навчання: самостійна робота здобувачів освіти, інтерактивні вправи.

Дидактичне забезпечення: презентації, вправи на платформі LearningApps, опорний конспект уроку, технологічні картки; Збірник рецептур страв,

інструктивно-технологічні картки, картка оцінювання команд, картка самоаналізу, картка аналізу групи, критерії оцінювання.

Матеріально-технічне забезпечення: кабінет *теоретичного* навчання: робочі місця, мультимедійний проєктор, мобільні телефони, мультимедійна презентація в PowerPoint, підручники, конспекти; *навчально-виробнича* майстерня: сировина, столи виробничі; розробні дошки; посуд: миски, лотки, ножі, столові ложки, виделки.

Міжпредметні зв'язки: інформаційні технології, гігієна та санітарія виробництва, технологічне обладнання, організація виробництва та обслуговування, охорона праці, виробниче навчання.

Вид уроку: бінарний.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань, формування навичок, закріплення умінь.

Перелік практичних завдань:

- Кулінарна обробка печінки, нирки, мізків, легень, хвостів, серця, ніжки.
- Приготування напівфабрикатів з печінки, нирок, мізків, легень, хвостів, серця, ніжок

Здобувачі освіти повинні знати:

- організацію робочого місця в м'ясо-рибному цеху
- кулінарну обробку субпродуктів, технологію приготування напівфабрикатів
- будову та принцип роботи обладнання, перелік інструментів необхідних для виконання технологічних операцій
- технологічну документацію
- правила техніки безпеки і протипожежної безпеки, санітарії та гігієни.

Здобувачі освіти повинні вміти:

1. Організувати робоче місце в м'ясо-рибному цеху.
2. Виконувати технологічні процеси під час кулінарної обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них.
3. Користуватися технологічною документацією.

4. Користуватися обладнанням, інструментами.

5. Дотримуватися правил техніки безпеки та протипожежної безпеки.

ПЕРЕБІГ УРОКУ

I. Організаційна частина

1.1. Перевірка присутності здобувачів освіти

1.2. Перевірка готовності здобувачів освіти до уроку

1.3. Відповіді за запитання здобувачів освіти, які виникли під час виконання домашнього завдання.

II. Перевірка домашнього завдання

Гастрономічна загадка <https://learningapps.org/display?v=p2uaekghn22>



III. Актуалізація опорних знань здобувачів освіти

У ході організаційної частини заняття надзвичайно важливо налаштувати здобувачів освіти до активної роботи з перших хвилин уроку.

Викладач: пропонуємо Вам визначити тему нашого уроку за допомогою використання ребусу.



«Обробка. Технологія приготування напівфабрикатів із субпродуктів»

Викладач: Сьогоднішнє наше заняття буде незвичним, нестандартним, оскільки воно поєднуватиме урок теоретичного та урок виробничого навчання, під час якого ви отримаєте змогу ознайомитися з теоретичними

знаннями щодо кулінарної обробки субпродуктів, опанувати технологію приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Майстер виробничого навчання: та з метою опанування зазначеної теми закріпите отримані теоретичні знання через відпрацювання технологічних прийомів на практиці. Отже, метою нашого уроку є формування знань, умінь та навичок під час обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

Викладач: А зараз ми разом з вами повторимо раніше вивчений матеріал за допомогою виконання вправи на платформі Learning.Apps

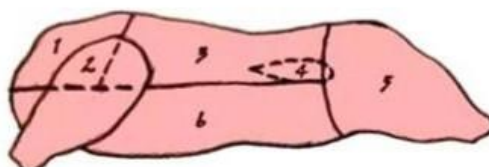
Вправа 1

<https://learningapps.org/watch?v=ppig6ty3k21>



Майстер виробничого навчання: Вкажіть, будь ласка, кулінарні частини яловичої, свинячої туш на малюнках, що розміщені нижче.

Вправа 2



Вправа 3

Тести з теми: «Обробка м'яса та приготування напівфабрикатів з них»
<https://forms.gle/K8n59bRbV37dGF2YA>



Викладач: Для кухаря надзвичайно важливою є зорова пам'ять, тому давайте спробуємо пригадати назви напівфабрикатів за допомогою зовнішнього вигляду (фото)



1. Котлета



2. Ескалоп



3. Котлета натуральна



4. Крученики



5. Битки



6. Філе-мінйон



7. Біфштекс січений



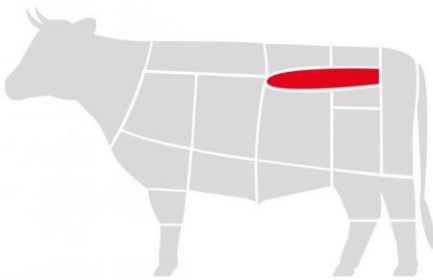
8. Шашлик



9. Піджарка



10. Битки по-київському



11. Вирізка

Викладач: Перед тим, як розпочати вивчення нової теми та здійснити практичне закріплення отриманих Вами теоретичних знань, пропоную дати відповідь на запропоновані нижче виробничі ситуації, які можуть виникати під час роботи кухаря м'ясо-рибного цеху:

- **Виробнича ситуація 1.** Кухар приготував котлетну масу, яка під час зберігання набула сірого кольору, погіршилась її структура а отже, і якість виробів. У чому полягає суть допущеної помилки?

(До котлетної маси додали заздалегідь часник, у такому разі вироби відразу підлягають тепловій обробці).

- **Виробнича ситуація 2.** Вироби з котлетної маси вийшли кислими на смак. У чому полягає суть допущеної помилки?

(До котлетної маси додали житній хліб).

- **Виробнича ситуація 3.** Смажені котлети мають тріщини на поверхні. У чому полягає суть допущеної помилки?

(Під час здійснення панірування панірувальні сухарі потрапили у виріб).

- **Виробнича ситуація 4.** Вироби з котлетної (січеної) маси після теплової обробки вийшли сухі та несмачні. У чому полягає суть допущеної помилки?

(Довго вибивали котлетну масу, з неї виділився жир).

Майстер виробничого навчання: А тепер, давайте організуємо *хвилинку* мудрих висловлювань, і, перш, ніж приступити до вивчення нової теми, пригадаємо як правильно організовувати своє робоче місце, підбирати посуд, інструмент та інвентар, яке устаткування м'ясо-рибного цеху та яких правил особистої гігієни потрібно дотримуватися кухарю.

- Правила особистої гігієни кухаря.
- Правила техніки безпеки під час роботи з устаткуванням.
- Правила організації робочого місця кухаря м'ясного цеху.

III. Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти

Викладач: В українській кухні та різних кухнях світу, крім м'яса різних видів тварин, широко використовують у харчуванні внутрішні їстівні органи та зовнішні частини забійної худоби. Проходячи виробничу практику та працюючи у різних закладах ресторанного господарства, ви зможете отримані знання застосувати на практиці.

VI. Повідомлення теми уроку

Викладач: Сьогодні на уроці ми з вами вивчимо теоретичні знання, що стосуються класифікації, кулінарної обробки та технології приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Майстер виробничого навчання: А також практично відпрацюємо цю тему. Зверніть увагу, у Вас у кожного на столі є технологічні карти, інструкційні карти, які допоможуть вам вивчити характеристику та кулінарну обробку субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

Викладач: Зазначена тема дуже важлива для Вас як для фахівців згідно з освітньо-кваліфікаційною характеристикою «Кухар» 4-го розряду як для спеціалістів, що у майбутньому працюватимуть у сфері ресторанної справи. Отримані на сьогоднішньому занятті знання, уміння і навички допоможуть вам у майбутньому під час здійснення професійної діяльності уникати помилок та якісно виконувати виробничі завдання.

Викладач: Субпродукти поступово повертаються в меню ресторанів і з «їжі для бідних» перетворюються на продукти, за якими стоїть черга з любителів нового гастрономічного досвіду.

Субпродуктами називають їстівні внутрішні органи (печінка, нирки, шлунок, серце, легені та ін.) і зовнішні частини забійної худоби (голови, хвости, нижні частини ніг). У середньому субпродукти становлять 10-18 % маси тварин. Вони містять білки, жири, екстрактивні і мінеральні речовини.

Харчова цінність субпродуктів різна. Залежно від харчової цінності субпродукти поділяють на I і II категорії.

До I категорії належать: язик, печінка, нирки, серце, мозок, вим'я, м'ясна обрізь, діафрагма, м'ясо-кісткові хвости яловичі і баранячі. Ці субпродукти вважаються найціннішими, оскільки містять багато повноцінних білків і мало колагену й еластину, мінеральні солі фосфору, калію, заліза, вітаміни.



До II категорії відносять: свинячий шлунок, голови яловичі і баранячі, легені, ніжки свинячі, баранячі і яловичі, хвости свинячі, губи яловичі, селезінку. Ці субпродукти багаті на клейкі речовини і колаген.





Майстер виробничого навчання: А зараз переходимо безпосередньо до практичного опанування нового щойно вивченого теоретичного матеріалу. У зв'язку із цим пропоную усім учасникам сьогоднішнього заняття перейти до приміщення навчально-виробничої майстерні.

Майстер виробничого навчання: На підприємства харчування субпродукти надходять охолодженими або замороженими. Їх обробляють у птахоголинному або м'ясо-рибному цеху. Для обробки використовують виробничі столи, ванни, шафу для обсмалювання, ножі кухарської трійки, мусат. Субпродукти повинні відповідати певним вимогам.

Викладач: Морожені субпродукти розморожують на повітрі при температурі 15-16 °С (їх кладуть у лотки в один ряд), а мозок, рубці, нирки розморожують у воді. Розморожені субпродукти швидко псуються, оскільки мають вологу поверхню і можуть обсіменятися мікроорганізмами. Тому треба ретельно перевіряти їх якість, швидше обробляти й використовувати для приготування страв.

Майстер виробничого навчання: Сьогодні на уроці у нас з вами є такі субпродукти:

- печінка яловича
- печінка свиняча
- язик
- нирки
- мозок
- серце

- легені
- ніжки свинячі.

Викладач: *Печінка* – без зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів і жовчного міхура з протоком, прирізів сторонніх тканин. Колір від світло- до темно-коричневого з відтінком. Свіжа печінка має рівномірне, злегка фіолетове забарвлення. Якщо продукт блідий, або ж навпаки, занадто фіолетовий, то це буде говорити про псування продукту і готувати такий не можна.

Майстер виробничого навчання: *(Демонстрація прийомів, додаток 5)* Як ми з вами бачимо, печінка з яловичини та свинини відрізняється за зовнішнім виглядом. Найпростіше зняти плівку з великого замороженого шматка. Попередньо шматок печінки варто добре обмити водою. А після видалення плівки й остаточного розморожування – промити ще раз. З яловичої печінки плівка знімається набагато легше. Печінку необхідно ретельно очистити від плівки і жовчних протоків та кровоносних судин.

Прибрати гіркоту з печінки можна шляхом вимочування її в охолоджену молоці.

Печінку нарізаємо на порційні шматки та відбиваємо пласким боком ножа



Викладач: *Язики* – цілі, без порізів, розривів та інших пошкоджень; без жиру, під'язикової м'язової тканини, лімфатичних вузлів, гортані, під'язикової кістки, промиті від слизу і крові. Тканина язика пружна.

Майстер виробничого навчання: (демонструє прийом, додаток 8) Язик ретельно промиваємо холодною водою, він готовий до теплової обробки.

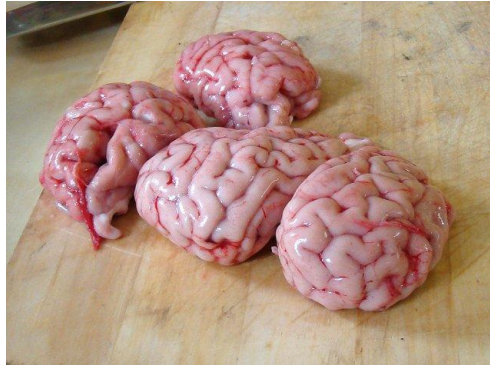


Викладач: Під час приготування різних страв варто використовувати нирки молодшої тварини. Чим старша тварина, тим жорсткіші нирки і запах сечовини сильніший. *Нирки* – цілі, без жирової капсули, зовнішніх сечоводів і кровоносних судин. Колір від світло- до темно-коричневого.



Майстер виробничого навчання: (демонструє прийом, додаток 6,10) *Нирки* яловичі вимочують у холодній воді 2 – 3 години для видалення специфічного запаху. Баранячі, свинячі і телячі нирки не вимочують, їх тільки миють. Нирки очищаються від жиру, прожилок і розрізають на дві частини. Потім їх варто залити холодною водою й залишити вимочуватися на 8 годин. За цей час весь неприємний запах сечовини повністю піде. Воду потрібно міняти через кожні 2 години. Після цього видаляємо сечоводи, плівки, великі кровоносні судини і знову промиваємо в холодній воді.

Викладач: *Мозок* – цілий, без пошкоджень оболонки, очищений від згустків крові, подрібнень кістки. Якісний продукт має рожевий відтінок і щільну консистенцію.



Майстер виробничого навчання: *(демонструє прийом, додаток 3, 11)* Мозок замочуємо на 1 – 2 години для набухання плівки. Плівку видаляємо не виймаючи мозок з води.

Викладач: *Серце* – без зовнішніх кровоносних судин і плівок, має поздовжній і поперечний розрізи, промиваємо від згустків крові.

Майстер виробничого навчання: *(демонструє прийом, додатки 4,8,11)* *Серце* ми розрізуємо уздовж, зачищаємо згустки крові, замочуємо на час до 3-х годин та промиваємо, використовуємо для варіння.



Викладач: *Легені* – промиті від слизу й крові. Колір від світло- до темно-рожевого з сіруватим відтінком.



Майстер виробничого навчання: *(демонструє прийом, додатки 7, 9)* *Легені* ми промиваємо, розрізуємо по бронхах та знову промиваємо.

Викладач: *Ноги* великої і малої худоби, які надійшли із залишками шерсті, обсмажують або обшпарюють, потім зачищають, промивають,

розрубують уздовж на дві частини і замочують на 2 – 3 години у холодній воді.



Майстер виробничого навчання:*(демонструє прийом, додаток 1)* У телячих і свинячих ніжок роблять надріз між копитами і зрізують м'якоть із шкірою, а кістки, що залишилися, видаляють після варіння.

Послідовність дій:

Майстер виробничого навчання повільно показує кожний прийом, послідовність виконання із акцентом на особливостях кулінарної обробки субпродуктів. Доцільно зразу ж обговорити можливі помилки, правила техніки безпеки, дотримання правил санітарії під час практичної роботи та запропонує декільком здобувачам освіти відтворити продемонстровані операції.

Поточний інструктаж

Майстер виробничого навчання здійснює цільові обходи робочих місць та перевіряє:

- правильність організації робочих місць
- уміння користуватися нормативно-технологічною документацією
- правильність виконання прийомів механічної кулінарної обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

За потреби надає необхідну допомогу окремим здобувачам освіти.

Заключний інструктаж

Викладач: Шановні здобувачі освіти, сьогодні, щоб перевірити, як ви засвоїли новий матеріал, пропоную вирішити вправу на платформі Learning.Apps

<https://learningapps.org/watch?v=pdiknqr5c22>



Майстер виробничого навчання: аналіз діяльності здобувачів освіти у процесі усього заняття; розбір допущених помилок, причини їх виникнення та шляхи і способи усунення, аналіз помилок; інформування здобувачів освіти, які досягли найкращих результатів на занятті; узагальнення навчального матеріалу.

Підбиття підсумків уроку

Викладач: проаналізувала діяльність здобувачів освіти під час уроку, звернула їх увагу на те, що мета уроку досягнута: здобувачі освіти вивчили теоретичний матеріал щодо кулінарної обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

Домашнє завдання

Створити презентацію з теми: «Приготування напівфабрикатів з субпродуктів» (підручник: ДОЦЯК В.С. Українська кухня. Львів: Оріяна-Нова, 1998);

Розробити інструкційно-технологічні картки обробки субпродуктів.

Виконати вправу за посиланням <https://learningapps.org/watch?v=pr17tk19k22>

Прибирання робочого місця.

Викладач спеціальних дисциплін

Майстер виробничого навчання

ЗОЗУЛЯК І.І.

ЛЮТАК Н.М.

Список використаних джерел

1. ДОЦЯК В.С., Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів - Наш час, 2014
2. ДОЦЯК В.С., Українська кухня - Львів, «Оріяна нова», 1998
3. СТАХМИЧ Т. М., ПАХОЛЮК О. М., "Кулінарна справа. Технологія приготування їжі" - Грамота, 2020;
4. <https://uabooks.top/2415-pdruchnik-kulnarna-sprava-tehnologya-prigotuvannya-yizh-stahmich-2020-chitati-onlayn.html>
5. <http://meat-of-ukraine.com.ua/dokumentaciya/subprodukti.html#.Y2ykgvdBzIU>
6. https://studopedia.com.ua/1_139853_tema-subprodukti.html
7. <https://learningapps.org/>

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА МЕХАНІЧНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ
НІЖОК ВЕЛИКОЇ ТА МАЛОЇ ХУДОБИ**



Обсмалювання або обшпарювання

Зачищення

Збивання копит

Промивання

Розрубання

Замочування на 2-3 години у холодній воді

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА МЕХАНІЧНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ
ГОЛІВ ВЕЛИКОЇ РОГАТОЇ І МАЛОЇ ХУДОБИ**



Обсмалювання

Замочування на 1 годину у холодній воді

Обчищення шкіри ножем

Відокремлення губ, язика

Відрубання лобної кістки

Виймання мозку

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА МЕХАНІЧНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ
МОЗКУ**



**Замочування на 1 годину у холодній воді для видалення крові і
набухання плівок**

Зняття плівки, не виймаючи мозок з води

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА МЕХАНІЧНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ
СЕРЦЯ**



Розрізання уздовж

Зачищення згустків крові

Замочування на 1-3 години у холодній воді

Промивання

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА МЕХАНІЧНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ
ПЕЧІНКИ**



Вирізання жовчних проток і кровоносних судин

Промивання у холодній воді

Відбивання плоским боком ножа

Підрізання і знімання плівки

Нарізання

**ФОТО-ПЛАКАТ
СУБПРОДУКТИ II КАТЕГОРІЇ**

Кістки



Легені



Ніжки свинячі

Селезінка

Голова

**ФОТО-ПЛАКАТ
СУБПРОДУКТИ І КАТЕГОРІЇ**

Серце



Язик



Нирки



Мозок

Хвости свинячі

М'ясна обрізь

Печінка



**ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ
первинної обробки субпродуктів I категорії**



Нирки зачищають, розрізають вздовж, й замочують у холодній воді на 10-12 год., періодично міняючи воду



Язик зачищають від забруднень, горла, ретельно промивають у холодній воді



Печінку миють у холодній воді, знімають плівку, вирізують внутрішні жовчні протоки



Серце миють розрізають навпіл, видаляють кровоносні згустки

**ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ
первинної обробки субпродуктів II категорії**



Легені промивають, знімають плівку, розрізають навпіл, видаляють трубки



**Ніжки промивають, розрізають вздовж навпіл, видаляють ратиці, миють,
замочують у воді**



**Хвости баранячі, яловичі розрубують на частини по хребцях, промивають і
замочують у холодній воді на 5-6 год.**

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА
приготування напівфабриката «Печінка смажена»
Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1993 р.

№ з/п	Назва продуктів	Інструктивні вказівки по виконанню
1. 2. 3. 4.	Печінка Сіль Перець Борошно	Оброблену печінку нарізують на порціонні шматочки, посипають сіллю і перцем. Панірують у борошні.

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА
приготування напівфабриката «Печінка по-строгановському»
Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1993 р.

№ з/п	Назва продуктів	Інструктивні вказівки по виконанню
1.	Печінка	Оброблену печінку нарізують на порціонні шматочки 0,5 см завтовшки і розрізають їх на брусочки 4-5 см завдовжки.

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА
приготування напівфабриката «Нирки смажені з помідорами»
Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1993 р.

№ з/п	Назва продуктів	Інструктивні вказівки по виконанню
1. 2. 3.	Нирки Сіль Перець	Нирки зачищають від плівки та жиру. Вимочують 2-3 години у воді. Нарізують ломтиками, посипають сіллю і перцем

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА
приготування напівфабриката «Серце тушковане»
Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1993 р.

№ з/п	Назва продуктів	Інструктивні вказівки по виконанню
1.	Серце	Серце зачищають від плівки та жиру. Вимочують 2-3 години у воді. Нарізають ломтиками, посипають сіллю і перцем

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА
приготування напівфабриката «Мозок смажений»
Основа: Л. Я. Старовойт «Кулінарія», 1993 р.

№ з/п	Назва продуктів	Інструктивні вказівки по виконанню
1.	Мозок	Оброблений мозок заздалегідь варять, потім охолоджують, нарізають скибочками, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні.
2.	Сіль	
3.	Перець	
4.	Борошно	

КАРТКА ЗАВДАННЯ

1. Організувати робоче місце.
2. Провести обробку визначених субпродуктів.
3. Приготувати вказані напівфабрикати.

№ з/п	Назва продукту		Кількість	Інструктивні вказівки по виконанню	Приготування напівфабрикатів
1.	Печінка		0,2 кг	Промити у холодній воді, відбити плоским боком ножа, підрізати і зняти плівку, вирізати кровоносні судини.	Печінка по-херсонськи.
2.	Нирки		1 шт.	Вимочити у холодній воді 2-3 години для видалення специфічного запаху.	Нирки смажені з помідорами.
3.	Серце, легені		1 шт. 0,2 кг	Промити, вирізати внутрішні кровоносні судини	Серце тушковане
4.	Мозок		0,1 кг	Замочити у холодній воді на 1-2 години для набухання.	Мозок смажений у фритюрі
5.	Ніжки		0,2	Ніжки обшпарюють, промивають, розрізають вздовж напіл, видаляють ратиці, миють, замочують у воді	Холодець

