**План**

 **работы со студентами на период эпидемии коронавируса.**

3 курс 19\_группа

Профессия «Повар, кондитер»

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

(список )

С 30 марта по 1мая 2020 года

указывается учебный период (при организации текущего контроля успеваемости)

Преподаватель: Манапова Татьяна Петровна

(Ф.И.О.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Название темы | Мероприятия по работе с учебным материалом | Формыконтроля покаждой теме | Датапроведения | Анализпроведённойработы(результативность) |
| Используемыйучебныйматериал,источники | Срокипроведения(указатьпериод) |
| 1 | 57-58. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд | А.В.Синицынастр 237-240Академия медио выполнять все задания до Приготовления напитков | 24 апреля 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 24.04.20г. |  |
|  | 59. Требования к качеству и условия хранения холодных сладких блюд и десертов | А.В.Синицынастр 284Академия медио выполнять все задания до Приготовления напитков. | 28 апреля 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 28.04.20г. |  |
|  | 60. Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | ЗдобновСборник рецептурАкадемия медиоПрактические заданияПриготовление горячих сладких блюд с 1 по 10 заданиеРасчетные задания приготовление горячих блюд с 1 по 3 | 28 апреля 2020 г. | Тетрадь для практических работ. РешениеПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 28.04.20г. |  |
|  | 61. Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюдЗанятие 70. Контрольная работа по темам 2.1.-2.2. | ЗдобновСборник рецептурАкадемия медиоПрактические заданияПриготовление горячих сладких блюд с 1 по 10 заданиеРасчетные задания приготовление горячих блюд с 1 по 3Приложение №2 | 28 апреля 2020 г. | Тетрадь для практических работ. РешениеПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 28.04.20 г. |  |
|  | 66-69 Лабораторная работа 4.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих сладких блюд и десертоввт.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.ПРИЛОЖЕНИЕ №1 | ЗдобновСборник рецептурА.В. Синицына Стр.157-165Стр.165-176Стр.177-187Стр.187-195 | 29 апреля 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 29.04.2020 г. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Занятие 71. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитковЗанятие 72. Приготовление холодных напитков из молока и кисломолочных продуктов | А.В.Синицынастр 242-243Академия медио Задания глава №4А.В.Синицынастр 243 | 30 апреля 2020 г. 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 30 апреля2020 г. |  |
|  | Занятие 73-74. Приготовление фруктово-ягодных холодных напитков | А.В.Синицынастр 244-252Академия медио Задания глава №4 | 30 апреля 2020 г. 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 30 апреля2020 г. |  |
|  | Занятие 75-76. Приготовление коктейлей разнообразного ассортимента. | А.В.Синицынастр 252-255Академия медио Задания глава №4 | 7 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 7 мая 2020 г. |  |
|  | Занятие 77.Приготовление квасов и крюшонов. | А.В.Синицынастр256-258 | 7 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 7 мая 2020 г. |  |
|  | Занятие 78. Приготовление напитков на основе чая и кофе с мороженым. | А.В.Синицынастр 259-260Академия медио Задания глава №4 | 7 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 7 мая 2020 г. |  |
|  | Занятие 80-83. Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитковПРИЛОЖЕНИЕ №1 | ЗдобновСборник рецептурА.В.Синицынастр 243А.В.Синицынастр 244-252А.В.Синицынастр 252-255А.В.Синицынастр 256-258А.В.Синицынастр 259-260 | 8 мая 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 8 05.20 г. |  |
|  | Занятие 79. Требования к качеству и условия хранения холодных напитков | А.В.Синицынастр 284 | 13 мая 2020 | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 13.05.20 г. |  |
|  | Занятие 84-85. Приготовление горячих напитков. Чай | А.В.Синицынастр 260-266Академия медио Задания глава №4 | 13 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 13.05.20 г. |  |
|  | Занятие 86-87. Приготовление горячих напитков. Кофе | А.В.Синицынастр 267-274Академия медио Задания глава №4 | 13 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 13.05.20 г. |  |
|  | Занятие 88.Приготовление горячих напитков. Какао, шоколад. | А.В.Синицынастр 275-277 | 13 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 13.05.20 г. |  |
|  | Занятие 89. Приготовление горячих напитков. Сбитень, глинтвейн, пунш, грог.Занятие 90-Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | А.В.Синицынастр 278-281А.В.Синицынастр 260-266стр 267-274стр 275-277 | 14 мая 2020 | Тетрадь для конспектовПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ruТетрадь для практических работ. Произвести расчеты.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 14.05.20 г. |  |
|  | Занятие 91. Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитковЗанятие 96.Контрольная работа по темам 3.1-3.2 | А.В.Синицынастр 260-266стр 267-274стр 275-277ПРИЛОЖЕНИЕ №3 | 15 мая 2020 г. | Тетрадь для практических работ. Произвести расчеты.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 15.05.20 г. |  |
|  | Занятие 92-95.Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | ЗдобновСборник рецептур | 15 мая 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 15.05.20 г. |  |
|  | ПМ 06.01Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд из всех видов сырья региональной кухни (немецкая, алтайская кухни) |
|  | Занятие 1.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения тыквенный суп-пюре с имбирем, консоме по –немецки (бульон),айнтопф из кислой капусты «укермюнде»,картофельный суп по-саксонскиЗанятие 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Горчичный соус по – немецки».Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения «Светлый соус» . Соус "Бешамель" | Интернет-ресурсы | 14 мая 2020 | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 14.05.20 |  |
|  | Занятие 6-7. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Квашеная капуста по-рейнски, Картофельная лепешка на сковороде, Картофельная лепешка запеченная,Кьоузе (крокеты из картофеля) | Интернет ресурсы | 18 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 18.05.20 |  |
|  | Занятие 8-9. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,макаронных изделий и блюд из теста: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда и гарниры немецкой кухни: Маульташен(пельмени),Айнтопф с чечевицей,Рисовое кольцо. | Интернет ресурсы | 20 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 20.05.20 |  |
|  | Занятие 13. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога и сыра: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Омлет с картофелем и сыром, Саксонские творожники, Апфельтатш (яблочный омлет по –гризонски).Занятие 2-4. Лабораторная работа №1 «Приготовление супов разнообразного ассортимента». | Интернет ресурсыМетодические рекомендации по выполнению ЛПЗПриложение №4 | 21 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ruФото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 21.05.20 |  |
|  | Занятие 14-15Приготовление блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Блюда немецкой кухни: Сельдь в сметане с яблоками и луком, Лангусты, Щука с картофелем по – немецки. | Интернет ресурсы | 25 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 25.05.20 |  |
|  | Занятие 24. Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления мяса, мясных продуктовЗанятие 25.Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.Блюда немецкой кухни: Ливер рубленный, Жаркое тюрингское в горшочке, Шпажки по – кассельски, Рулет мясной. | Интернет ресурсы | 27 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 27.05.20 г. |  |
|  | Занятие 10-12. Лабораторная работа №2 «Приготовление, подготовка к реализации соусов, гарниров из овощей, грибов, куп, бобовых и макаронных изделий. | «Горчичный соус по – немецки». «Светлый соус» . Соус "Бешамель"Квашеная капуста по-рейнски, Картофельная лепешка на сковороде, Картофельная лепешка запеченная, Кьоузе (крокеты из картоф)Маульташен(пельмени),Айнтопф с чечевицей, Рисовое кольцо. | 28 мая 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 28.05.20 г.  |  |
|  | Занятие 30. Выбор методов приготовления различных видов мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления домашней птицы, дичи, кролика: варка основным способом, на пару, припускание, жарка основным способом (г | Интернет ресурсы | 29 мая 2020 г. | Тетрадь для конспектов. Сделать конспект и записать рецептуры и технологию приготовленияПрислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 29.05.20 г. |  |
|  | Занятие 16-19. Лабораторная работа №3 «Приготовление, подготовка к реализации соусов, гарниров, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Сельдь в сметане с яблоками и луком, Лангусты, Щука с картофелем по – немецки. | 29 мая 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 29.05.20 г.  |  |
|  | Занятие 20-23. Лабораторная работа № 4 «Приготовление, подготовка к реализации соусов, гарниров, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | Крабы или раковые шейки под майонезом, Коктейль с крабами, Рыбное филе на решетке, Карп в пиве, Лосось под соусом кэрри, Горбуша по – немецки, Рыбы по – висмарски, Рыба в маслеСельдь свежая жареная, Паштет из сельди, Форель под соевым соусом и т.д. | 1 июня 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 1.06.20 г. |  |
|  | Занятие 26-29.Лабораторная работа №5 «Приготовление и подготовка к реализации соусов, гарниров и блюд из мяса, мясных продуктов" | Жаркое тюрингское в горшочке, Шпажки по – кассельски, Рулет мясной, Телячья грудинка фаршированная, Рулеты из телятины, начиненные яйцами, Телятина по – тирольски, Шницель из телятины, Печень по – берлински, Свинина, жаренная в томатном соусе, Свиные ножки с кислой капустой и горошком, Почки и сердце на вертеле, Эскалоп в пивном соусе, Горошек с копченным мясом, Франкская жареная свинина с грибами,  | 2 июня 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 2.06.20 г. |  |
|  | Занятие 31-34. Лабораторная работа №6 «Приготовление и подготовка к реализации соусов, гарниров и блюд из домашней птицы, дичи и кролика». |  | 3 июня 2020 г. | Фото пошаговых операций приготовления блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска. Документ Ворд.Прислать на эл.почтуmanapova.tatjana@mail.ru | 3.06.20 г. |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

**Лабораторно-практическая работа № 3**

**Тема:** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте .

**Цель:** формирование практических умений по приготовлению, оформлению и отпуску сладких блюд. и работать с нормативной документацией..

На выполнение работы отводится 4 часа

**Теоретический материал**

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

* Наименование изделия.
* Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
* Требования к качеству сырья.
* Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
* Описание технологического процесса приготовления.
* Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»… содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

**Практическая часть:**

Ознакомиться с правилами составления технологических карт, технологией приготовления блюд..Выполнить задание.

**Задание**

Составить технологическую карту,  пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, приготовить по 2 порции и провести бракераж. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1..

 Составление технологических карт приготовления пудингов.

Пудинг сухарный;

Шоколадный пудинг из манной крупы

Блинчики «Креп-Сюзетт»

Малиновые равиоли

Шарлотка бисвитная с карамелью.

**Лабораторно-практическая работа № 4**

**Тема:** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов вт.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

**Цель:** формирование практических умений по приготовлению, оформлению и отпуску холодных десертов и работать с нормативной документацией..

На выполнение работы отводится 4 часа

**Теоретический материал**

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

* Наименование изделия.
* Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
* Требования к качеству сырья.
* Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
* Описание технологического процесса приготовления.
* Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»… содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

**Практическая часть:**

Ознакомиться с правилами составления технологических карт и технологией приготовления блюд.

Выполнить задание.

**Задание**

Составить технологическую карту,  пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и приготовить по 2 порции. Провести бракераж. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.и приготовить блюда. Провести бракераж.

Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов

Крем-брюле

Крем тыквенный

Сабайон(заварной яичный крем со сладким вином)

Сливочный пломбир

Клубничное мороженое

Дынный сорбет

**Лабораторно-практическая работа № 5**

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Составление технологических карт процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.

**Цель:** формирование практических умений по приготовлении блюд и умений работать с нормативной документацией.

На выполнение работы отводится 4 часа

 **Теоретический материал**

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

* Наименование изделия.
* Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
* Требования к качеству сырья.
* Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
* Описание технологического процесса приготовления.
* Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»… содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

**Практическая часть:**

Ознакомиться с правилами составления технологических карт и технологией приготовления блюд.

Выполнить задание.

**Задание**

Составить технологическую карту,  пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, приготовить по 2 порции и провести бракераж. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.

Составить технологическую карту и приготовить по 2 порции холодных чаев

Составить технологическую карту и приготовить по 2 порции молочных и кисло-молочных напитков

Составить технологическую карту и приготовить по 2 порции морсов, квасов

Составить технологическую карту и приготовить плодово-ягодные напитки

**Лабораторно-практическая работа № 6**

Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента**.** Составление технологических карт процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Цель:** формирование практических умений по приготовлению блюд и работать с нормативной документацией.

На выполнение работы отводится 4 часа

 **Теоретический материал**

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

* Наименование изделия.
* Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
* Требования к качеству сырья.
* Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
* Описание технологического процесса приготовления.
* Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»… содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

**Практическая часть:**

Ознакомиться с правилами составления технологических карт. И технологией приготовления блюд. Выполнить задание.

**Задание**

Составить технологическую карту,  пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту, приготовить горячие напитки и провести бракераж Данные взять согласно бланка Приложение 1.

 Составить технологическую карту и приготовить 2 порции чая и чайных напитков

.Составить технологическую карту и приготовить 2 порции кофе и кофейных напитков

Составить технологическую карту и приготовить 2 порции какао, шоколада

**ПРИЛОЖЕНИЕ №2.**

**Контрольная работа**

1. **Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.**
2. **Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.**
3. **Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.**
4. **Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача. 5.Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.**

**6Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.**

1. **Многослойное желе. Технология приготовления и подача.**
2. **Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовление и подача.**
3. **Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовление и подача .**
4. Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Тартара из абрикос»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Абрикосы | 134 | 115 |  |
| 2 | Сахарный песок | 10 | 10 |  |
| 3 | Вода | 15 | 15 |  |
| 4 | Мята | 4 | 3 |  |
| 5 | Сахарная пудра | 5 | 5 |  |
|  | Выход |  | 150 |  |

11.Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Блинные мешочки с абрикосами».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Блинчики-полуфабрикат |  | 100 |  |
| 2 | Абрикосы | 93 | 80 |  |
| 3 | Сахарный песок | 15 | 15 |  |
| 4 | Ликер | 20 | 20 |  |
| 5 | Крахмал | 3 | 3 |  |
| 6 | Мята свежая | 2 | 1 |  |
|  | Выход |  | 180 |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ №3 Контрольная работа по темам 3.1-3.2(Выполняете тестовые задания 1 и 2 варианта и решаете 2 ситуационных задач)**

**Тест вариант №1**

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие;

б) дубильные;

в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;

б) эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

20. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

**Тест. Вариант 2**

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 "С.

Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Коктейль Мохито».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Лайм | 60 | 31 |  |
| 2 | Минеральная вода с газом | 60 | 60 |  |
| 3 | Мята свежая | 4 | 2 |  |
| 4 | Белый ром | 50 | 50 |  |
| 5 | Сахарный песок | 8 | 8 |  |
| 6 | Лед |  | 25 |  |
|  | Выход |  | 150/25 |  |

Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Малиновый айс-крим».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Мороженое |  | 50 |  |
| 2 | Малиновый сироп |  | 30 |  |
| 3 | Минеральная вода |  | 70 |  |
|  | Выход |  | 150 |  |

ПЕРЕЧЕНЬ БИЛЕТОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКЕ К ТЕОРЕТИЧЕСКОМУ ЭКЗАМЕНУ

**Билет №1**

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

2.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

4. Решить ситуационную задачу: Производственная ситуация**:** Повар работает в цехе по приготовлению горячих сладких блюд. Во время работы у него зазвонил телефон и после разговора повар положил телефон в карман спецодежды и продолжил работать. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки. И в каком цеху он работал?

**Билет №2**

1. Холодный напиток « ананасовыйфраппе». Технология приготовление и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.

3. Мороженое, оформление и подача.

4. Решить ситуационную задачу: Повар работает в цехе по приготовлению горячих напитков. Во время работы у повара оторвались пуговицы на халате, и он вместо пуговиц заколол булавками и продолжила работу в цехе. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки. И в каком цехе он работал?

**Билет №3**

1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

4.Решить ситуационную задачу:. На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску, какого цвета должен использовать повар для приготовления Экзотического фруктового салата?

**Билет №4**

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

 2. Крем. Технология приготовления и подача.

 3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

 4.Решить ситуационную задачу: определить основные рабочие места горячего цеха с

указанием марки и наименования оборудования, если в меню предприятия

включены следующие горячие напитки: кофе по-восточному, кофе-экспрессо.

**Билет №5**

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. 2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

3.Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

4. Повар работает в цехе и готовит полуфабрикаты, для приготовления сладких блюд. При работе на овощерезательной машине произошел процесс застревания продукта, повар при помощи рук произвел проталкивание застрявшего продукта. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки. И в каком цехе он работал?

**Билет№6**

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

4.  Решить ситуационную задачу: На производственном столе у повара разделочные разноцветные разделочные доски: белая, красная, синяя, зеленая, желтая, коричневая. Разделочную доску какого цвета должен использовать повар для приготовления фруктовых бутербродов.

**Билет №7**

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

 3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

4.Решить ситуационную задачу: Повар работает в цехе по приготовлению желированных блюд. Он приготовил желе и оставил его для хранения на рабочем столе при температуре + 20 С. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**Билет №8**

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

 3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**4.**Решить ситуационную задачу: Повар работает в цехе по приготовлению фруктовых салатов. Он приготовил салат с использованием элементов декора и все это залил майонезом. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**Билет №9**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

 2. Мороженое, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

4. Решить ситуационную задачу: Повар работает в цехе по приготовлению фруктовых салатов. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций готового салата с майонезной заправкой. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**Билет №10**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

 2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача

 3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Тартара из абрикос»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Абрикосы | 134 | 115 |  |
| 2 | Сахарный песок | 10 | 10 |  |
| 3 | Вода | 15 | 15 |  |
| 4 | Мята | 4 | 3 |  |
| 5 | Сахарная пудра | 5 | 5 |  |
|  | Выход |  | 150 |  |

**Билет №11**

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

**4.** Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Компот из апельсинов», вес порции 200 гр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Апельсины | 520 | 350 |  |
| 2 | Вода | 475 | 475 |  |
| 3 | Сахар | 200 | 200 |  |
| 4 | Цедра | 25 | 25 |  |
|  | Выход |  | 1000 |  |

**Билет №12**

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Кисель молочный густой», вес порции 200 гр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Молоко | 947 | 947 |  |
| 2 | Масса молока кипяченного |  | 900 |  |
| 3 | Сахар | 80 | 80 |  |
| 4 | Крахмал (кукурузный) | 75 | 75 |  |
| 5 | Ванилин | 0,03 | 0,03 |  |
|  | Выход |  | 1000 |  |

**Билет №13**

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Мусс яблочный на манной крупе», вес порции 100 гр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Яблоки | 341 | 300 |  |
| 2 | Сахар | 150 | 150 |  |
| 3 | Крупа манная | 80 | 80 |  |
| 4 | Кислота лимонная | 1,5 | 1.5 |  |
| 5 | Вода | 750 | 750 |  |
|  | Выход |  | 1000 |  |

**№14**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

**4**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Самбук сливовый», вес порции 100 гр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Слива | 722 | 650 |  |
| 2 | Сахар | 200 | 200 |  |
| 3 | Желатин | 15 | 15 |  |
| 4 | Яйца(белок) | 2 шт. | 48 |  |
| 5 | Вода (для желатина) | 420 | 420 |  |
|  | Выход |  | 1000 |  |

**Билет №15**

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

 3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

**4**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Крем-брюле фисташковое», вес порции 100 гр.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Яйца | 6 шт | 240 |  |
| 2 | Сахар | 120 | 120 |  |
| 3 | Паста фисташковое | 50 | 50 |  |
| 4 | Молоко | 350 | 350 |  |
| 5 | Сливки 38%-ные | 350 | 350 |  |
|  | Выход |  | 1000 |  |

**Билет №16**

1. Мороженое, оформление и подача.

 2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Пудинг сухарный».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Сухари ванильные | 40 | 40 |  |
| 2 | Молоко | 80 | 80 |  |
| 3 | Яйца | 1/2 | 20 |  |
| 4 | Сахар | 15 | 15 |  |
| 5 | Изюм | 15,3 | 15 |  |
| 6 | Масло сливочное | 5 | 5 |  |
|  | Выход |  | 150 |  |

**Билет №17**

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Общие сведения о напитках.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Блинные мешочки с абрикосами».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Блинчики-полуфабрикат |  | 100 |  |
| 2 | Абрикосы | 93 | 80 |  |
| 3 | Сахарный песок | 15 | 15 |  |
| 4 | Ликер | 20 | 20 |  |
| 5 | Крахмал | 3 | 3 |  |
| 6 | Мята свежая | 2 | 1 |  |
|  | Выход |  | 180 |  |

**Билет №18**

1. Парфе: технология приготовления и подача. 2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

 3. Сроки хранения сладких блюд.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Яблоки в вине с кунжутом».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Яблоки | 314 | 200 |  |
| 2 | Сахарный песок | 30 | 30 |  |
| 3 | Вино красное | 100 | 100 |  |
| 4 | Кунжут | 10 | 10 |  |
| 5 | Мята свежая | 3 | 2 |  |
|  | Выход |  | 250 |  |

**Билет №19**

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача .

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Коктейль Мохито».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Лайм | 60 | 31 |  |
| 2 | Минеральная вода с газом | 60 | 60 |  |
| 3 | Мята свежая | 4 | 2 |  |
| 4 | Белый ром | 50 | 50 |  |
| 5 | Сахарный песок | 8 | 8 |  |
| 6 | Лед |  | 25 |  |
|  | Выход |  | 150/25 |  |

**Билет №20**

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовление и подача . 2. Технология приготовления желе из свежих ягод.

3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

**4.**Решить ситуационную задачу: Произвести расчет необходимого количества сырья, для приготовления 100 порций «Малиновый айс-крим».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Бр. | Нт. | Необходимое количество сырья |
| 1 | Мороженое |  | 50 |  |
| 2 | Малиновый сироп |  | 30 |  |
| 3 | Минеральная вода |  | 70 |  |
|  | Выход |  | 150 |  |

**Билет №21**

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

 4.Решить ситуационную задачу:Производственная ситуация**:** Повар работает в цехе по приготовлению горячих сладких блюд. Во время работы у него зазвонил телефон и после разговора повар положил телефон в карман спецодежды и продолжил работать. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки. И в каком цеху он работал?

**Билет №22**

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

 3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовление и подача .

4. Решить ситуационную задачу: Повар работает в цехе по приготовлению фруктовых салатов. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций готового салата с майонезной заправкой. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**Билет №23**

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовление и подача .

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовление и подача .

4. Решить ситуационную задачу:Повар работает в цехе по приготовлению горячих напитков. Во время работы у повара оторвались пуговицы на халате, и он вместо пуговиц заколол булавками и продолжила работу в цехе. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки. И в каком цехе он работал?

**Билет №24**

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

 2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

**4.**Решить ситуационную задачу: Повар работает в цехе по приготовлению фруктовых салатов. Он приготовил салат с использованием элементов декора и все это залил майонезом. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

**Билет №25**

1. Холодный напиток « крюшон». Технология приготовления и подача. 2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Мороженое, оформление и подача.

 4.Решить ситуационную задачу: определить основные рабочие места горячего цеха с

указанием марки и наименования оборудования, если в меню предприятия

включены следующие горячие напитки: кофе по-восточному, кофе-экспрессо.

**ПРИЛОЖЕНИЕ №4**

**Л.Р.№1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

***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 простых и заправочных супов.

***Обучающийся должен уметь:***

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым и заправочным супам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления супов;

-оценивать качество готовых блюд.

***знать:***

 -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых простых и заправочных супов

 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых и заправочных супов;

 - правила безопасного использования, последовательность выполнения

 технологических операций при приготовлении супов;

 - температурный режим и правила приготовления простых и заправочных супов;

 - 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.

***Используемое оборудование:***

1. электрические плиты, весы, производственные столы

***Инструктаж по ТБ***

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;

- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;

- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

# Приготолвить и подать по 2 порции супы разнообразного ассортимента:

# тыквенный суп-пюре с имбирем,

# консоме по –немецки (бульон),

# айнтопф из кислой капусты «укермюнде»,

# картофельный суп по-саксонски,

Куриный суп-лапша (Nudelsuppe).

Шниттзуппе (Schnittsuppe)
Десертный суп из сухофруктов, иногда с добавлением маленьких клецок.

Немецкий сырный суп

***План работы:***

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных овощей грибов.

***Содержание работы:***

1. первичная обработка и нарезка овощей, грибов.

2. определить количество отходов, полученных при очистке овощей, обработке мясо, рыбы и сравнить с установленными нормами.

3. нарезать овощи, дать оценку качества очищенным овощам, обработанным овощам освоить кулинарное использование.

***Методические указания по выполнению лабораторной (практической***) ***работы***

1.К выполнению лабораторных работ необходимо приготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе , используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2.При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3.Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4.Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5.Ели отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.