Задания по УП по ПМ.02. Организация процесса приготовления

и приготовление сложной холодной кулинарной продукции на период дистанционного / электронного обучения с 13.04.2020г. по 28.04.2020г.

Профессия СПО 19.02.10 курс 3 группаТТ-431

Ф.И.О. преподавателя: Бушуева Галина Витальевна

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата/ количество часов | Тема | Задание | Ресурсы | Форма контроля | Сроки контроля |
| 13.04.2020  6 часов | Организация и приготовление сложных холодных блюд из мяса | - органолептическая оценка качества продуктов;  - приготовление ростбифа с зеленым горошком (схема);  - оценка качества приготовление блюд | ИП Самородова.  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Whatsapp  Бушуевой Г.В. | 13.04.2020  15час. 00мин. |
| 20.04.2020  6 часов | Организация и приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной / домашней птицы | - органолептическая оценка качества продуктов;  - приготовление курицы «Галантин» (схема);  - оценка качества приготовления блюд | -/- | -/- | 20.04.2020  15час.00 мин. |
| 27.04.2020  6 часов | Организация и приготовление сложных холодных соусов | - составление ассортиментного перечня сложных холодных соусов;  - расчет технологических карт;  - составление схемы приготовления соусов (польский, сухарный, голландский) | -/- | -/- | 27.04.2020  15час. 00 мин. |
| 28.04.2020  6 часов | Дифференцированный зачет по УП по ПМ.02. | - выбрать холодное блюдо, приготовить его и сделать 4 слайда;  - составить схему приготовления | -/- | -/- | 28.04.2020  15час. 00 мин. |