Задания по УП по ПП.01. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на период дистанционного / электронного обучения

с 06.05.2020г. по 08.05.2020г.

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 |
| 06.05.2020  6 часов | Значение мяса в питании | - дать характеристику химическому составу и пищевой ценности мяса (говядина, свинина);  - дать характеристику мышечной ткани мяса;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | ИП Самородова.  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Whatsapp  Бушуевой Г.В. | 06.05.2020  15час. 00мин. |
| 07.05.2020  6 часов | Классификация мясного сырья | - органолептическая оценка качества мяса;  - органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса;  - составление ассортиментного перечня полуфабрикатов из мяса;  - составление инструкционно -технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 07.05.2020  15час.00 мин. |
| 08.05.2020  6 часов | Приготовление полуфабрикатов из мяса | - расчет и составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса;  - составление схемы приготовления полуфабрикатов из мяса;  -составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 08.05.2020  15час. 00 мин. |