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

с 12.05.2020г. по 15.05.2020г.

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 |
| 12.05.2020  6 часов | Значение мяса птицы в питании | - дать характеристику химическому составу и пищевой ценности мяса птицы;  - дать характеристику мышечной ткани мяса птицы;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | ИП Самородова.  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Whatsapp  Бушуевой Г.В. | 12.05.2020  15час. 00мин. |
| 13.05.2020  6 часов | Разделка домашней птицы для приготовления сложных блюд | - органолептическая оценка качества мяса птицы;  - органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы;  - составление ассортиментного перечня полуфабрикатов из мяса птицы;  - составление инструкционно -технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 13.05.2020  15час.00 мин. |
| 14.05.2020  6 часов | Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы | - расчет и составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;  - составление схемы приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;  -составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 14.05.2020  15час. 00 мин. |
| 15.05.2020  6 часов | Практическое занятие | - произвести расчет продуктов (брутто) для приготовления 50 порций чахохбили из курицы;  - произвести расчет продуктов (брутто) для приготовления 35 порций котлет особых из кур или индеек;  -составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 15.05.2020  15час. 00 мин. |