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 |
| 12.05.20206 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 | WhatsappБушуевой Г.В. | 12.05.202015час. 00мин. |
| 13.05.20206 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 | -/- | -/- | 13.05.202015час.00 мин. |
| 14.05.20206 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 | -/- | -/- | 14.05.202015час. 00 мин. |
| 15.05.20206 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 | -/- | -/- | 15.05.202015час. 00 мин. |