Задания по ПП по ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции на период дистанционного / электронного обучения

с 25.05.2020г. по 29.05.2020г.

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 |
| 25.05.2020  7 часов | Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы | - составление ассортиментного перечня сложных холодных блюд из рыбы;  - расчет технологических карт (по три вида);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова  Технология приготовления пищи | Whatsapp  Бушуевой Г.В. | 25.05.2020  15час. 00мин. |
| 26.05.2020  7 часов | Организация и приготовление сложных холодных блюд из мяса | - составление ассортиментного перечня сложных холодных блюд из мяса;  - расчет технологических карт (по три вида);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 26.05.2020  15час.00 мин. |
| 27.05.2020  7 часов | Организация и приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы | - составление ассортиментного перечня сложных холодных блюд из домашней птицы;  - расчет технологических карт (по три вида);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 27.05.2020  15час. 00 мин. |
| 28.05.2020  7 часов | Организация и приготовление сложных холодных соусов | - составление ассортиментного перечня сложных холодных соусов;  - расчет технологических карт (по три вида);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников |  |  | 28.05.2020  15час. 00 мин. |
| 29.05.2020  7 часов | Организация и приготовление сложных холодных сладких блюд | - составление ассортиментного перечня сложных холодных сладких блюд;  - расчет технологических карт (по три вида);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников |  |  | 29.05.2020  15час. 00 мин. |