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

с 01.06.2020г. по 05.06.2020г.

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 |
| 01.06.2020  7 часов | Значение напитков в питании | - классификация холодных напитков;  - сырье для приготовления холодных напитков;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова  Технология приготовления пищи | Whatsapp  Бушуевой Г.В. | 01.06.2020  15час. 00мин. |
| 02.06.2020  7 часов | Организация и приготовление безалкогольных напитков | -составление ассортиментного перечня безалкогольных напитков;  - расчет технологических карт (по три вида);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 02.06.2020  15час.00 мин. |
| 03.06.2020  7 часов | Технология приготовления холодных напитков | - составление технологических схем (квас, вода брусничная молочный коктейль);  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 03.06.2020  15час. 00 мин. |
| 04.06.2020  7 часов | Практическое занятие | - произвести расчет продуктов (брутто) для приготовления 50 порций кваса;  - произвести расчет продуктов (брутто) для приготовления 35 порций напитка клюквенного;  - произвести расчет продуктов (брутто) для приготовления 70 порций крюшона клубничного;  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 04.06.2020  15час. 00 мин. |
| 05.06.2020  7 часов | Технология приготовления сложных холодных сладких блюд (десертов) | - составление технологических схем (мусс лимонный, пудинг сахарный);  - произвести расчет продуктов (брутто) для приготовления 30 порций желе из плодов или ягод свежих;  - органолептическая оценка качества продуктов;  - составление отчета по практике;  - заполнение дневников | -/- | -/- | 05.06.2020  15час. 00 мин. |