

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	8.11.2021
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК07.02.
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html
Тема урока 53-54	Приготовление жареных пирожков с различными фаршами.
Задание	Составить технологические карты, рассчитать энергетическую и пищевую ценность: «Фарш мясной с луком № 1075, Фарш ливерный № 1079, Фарш мясной с яйцом № 1076 для 40 порций.
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none">1. Что такое опара?2. Укажите какие продукты входят в состав опары?3. При приготовлении дрожжевого теста, используют какие разрыхлители?4. Как подготавливают кондитерские листы для приготовления изделий из дрожжевого теста?5. Какое количество муки используют для опары?6. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку?

Дата 08.11.2021

Подпись Рукинова

Рукинова Марина Борисовна

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	10.11.21
Время	8.10-9.00, 9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК07.02.
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html 1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста (interdoka.ru)
Тема урока 55-56,57-58	Приготовление жареных пирожков с различными фаршами.
Задание	1. Составить технологические схемы приготовления: теста N1089 и фарша N1137 (2 вариант) и N1122 N1133 (в тетради от руки.) 2. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления пирожков с различными фаршами (на 20 шт, 50 шт, 25 шт) используя рецептуру.
Контрольный тест	1. Дайте классификацию муки по качеству и количеству клейковины. Какая мука используется для приготовления дрожжевого теста. 2. Из каких стадий состоит процесс приготовления дрожжевого опарного теста с замедленным процессом брожения? 3. Изделия из дрожжевого теста получились с плохим подъемом, в чем причина? 4. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах

Дата 08.11.2021

Подпись Рукинова

Рукинова Марина Борисовна

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	13.11.21 (за 1.11.21)
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК07.02.
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinoва.marina@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html
Тема урока 59-60	Приготовление печеных пирожков с различными фаршами.
Задание	Составить технологические карты, рассчитать энергетическую и пищевую ценность: «Фарш картофельный с грибами или луком № 1125, Фарш из свежей капусты № 1126, Фарш из зеленого лука с яйцом № 1131, Фарш грибной №1132, Фарш из квашеной капусты № 1127, Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников) № 1135, Фарш рисовый с яйцом № 1133, Фарш рисовый с грибами № 1134» для 38 порций.
Контрольный тест	7. Перечислите продукты, входящие в состав теста? 8. Для чего нужна обминка? 9. До какой температуры нагревают молоко? 10. Каковы признаки готовности дрожжевого теста? 11. Сколько раз производят расстойку при разделке теста? 12. При какой температуре выпекают дрожжевые изделия?

Дата 13.11.2021

Подпись Рукинова

Рукинова Марина Борисовна

Ф.И.О. преподавателя