

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

Для электронного обучения

Группа	309																																																					
Дата	8.11.21																																																					
Время	9.10- 10.00																																																					
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.																																																					
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.																																																					
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru																																																					
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/ 																																																					
Тема урока 153-154	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы по индивидуальному заданию.																																																					
Задание	<p>1. Бракераж готовый сложных блюд холодных блюд из рыбы</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование блюд</th> <th colspan="5">Органолептическая оценка</th> </tr> <tr> <th>Внешний</th> <th>Цвет</th> <th>Вкус</th> <th>Запах</th> <th>Консистенция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Горбуша фаршированная</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рыба запеченная целиком</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Заполнить таблицу</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ рец.</th> <th>Наименование блюда (закуски)</th> <th>Гарнир</th> <th>Соус</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Сельдь с гарниром</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Рыба отварная с гарниром и хреном</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Рыба заливная</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ассорти рыбное</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Галантин из рыбы</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Определите тепловую обработку и посуду для подачи, указанных в таблице блюд.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Название холодных блюд</th> <th>Тепловая обработка</th> <th>Посуда для подачи</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюд	Органолептическая оценка					Внешний	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Горбуша фаршированная						Рыба запеченная целиком						№ рец.	Наименование блюда (закуски)	Гарнир	Соус		Сельдь с гарниром				Рыба отварная с гарниром и хреном				Рыба заливная				Ассорти рыбное				Галантин из рыбы			Название холодных блюд	Тепловая обработка	Посуда для подачи			
Наименование блюд	Органолептическая оценка																																																					
	Внешний	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция																																																	
Горбуша фаршированная																																																						
Рыба запеченная целиком																																																						
№ рец.	Наименование блюда (закуски)	Гарнир	Соус																																																			
	Сельдь с гарниром																																																					
	Рыба отварная с гарниром и хреном																																																					
	Рыба заливная																																																					
	Ассорти рыбное																																																					
	Галантин из рыбы																																																					
Название холодных блюд	Тепловая обработка	Посуда для подачи																																																				

	Рыба под маринадом		
	Галантин из птицы		
	Рулет из птицы		
	Паштет из печени		
	Рыба под майонезом		
Контрольный тест	1. Ассортимент холодных блюд из рыбы 2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы 3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы 4. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. 5. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы.		

Дата 8.11.21г _____ Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	8.11.21
Время	10.10- 11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 155-156	Приготовление лёгких и сложных холодных блюд из нерыбных морепродуктов по индивидуальному заданию.
Задание	1. Нарисовать технологические схемы на следующие блюда: 140. Килька с яйцом и луком 143. Морепродукты под майонезом 147. Крабы под маринадом 150. Ассорти рыбное 2. Выполнить технологические расчеты и оформить технологические карты на 13 порций данных блюд. 3. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данных блюд

<p>Контрольный тест</p>	<p>1. Можно ли жарить рыбу в кляре? <i>Выберите один из 2 вариантов ответа:</i> 1) Нет 2) Да</p> <p>2. Укажите основные приёмы тепловой обработки рыбы и морепродуктов <i>Выберите несколько из 4 вариантов ответа:</i> 1) припускание 2) варка 3) жарка 4) запекание</p> <p>3. К какому виду панировки относится пшеничная мука высшего сорта? <i>Выберите один из 3 вариантов ответа:</i> 1) Панировочные сухари 2) Мучная 3) Белая</p> <p>4. Укажите основные способы жарки рыбы: <i>Выберите несколько из 4 вариантов ответа:</i> 1) варка 2) во фритюре 3) припускание 4) основная</p> <p>5. Укажите верные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов: <i>Выберите несколько из 6 вариантов ответа:</i> 1) отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом она не должна разваливаться 2) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой золотистого или светло-коричневого цвета 3) отварная и припущенная рыба должна разваливаться 4) мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть сочным и мягким, но оно не должно быть дряблым 5) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой чёрного цвета 6) мясо жареной рыбы должно быть дряблым</p> <p>6. Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и ее технологией. <i>Укажите соответствие для всех 2 вариантов ответа:</i> 1) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 2 л воды 2) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 1,5 стакана воды ___ Припускание - ___ Варка –</p> <p>7. Как определить готовность вареной рыбы? <i>Выберите один из 2 вариантов ответа:</i> 1) Мясо рыбы расслоилось. 2) Рыбу надо проколоть вилкой в самом толстом месте. Если вилка входит в мясо легко, значит, рыба готова.</p> <p>8. К какому виду панировки относится сушеный пшеничный хлеб без корки? <i>Выберите один из 3 вариантов ответа:</i> 1) Белая 2) Панировочные сухари 3) Мучная</p> <p>9. Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и ее технологией.</p>
-------------------------	--

	<p><i>Укажите соответствие для всех 2 вариантов ответа:</i></p> <p>1) рыбу панируют в муке и жарят до образования корочки 2) рыбу панируют и жарят в большом количестве масла ___ Жарка во фритюре - ___ Жарка в небольшом количестве жира -</p> <p>10. Укажите неверные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов:</p> <p><i>Выберите несколько из 6 вариантов ответа:</i></p> <p>1) отварная и припущенная рыба должна разваливаться 2) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой чёрного цвета 3) отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом она не должна разваливаться 4) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой золотистого или светло-коричневого цвета 5) мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть сочным и мягким, но оно не должно быть дряблым 6) мясо жареной рыбы должно быть дряблым</p>
--	--

Дата 8. 11.21г _____ Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	8.11.21
Время	11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурин Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 157-	Приготовление сложных холодных блюд из мяса по индивидуальному заданию.

158	
Задание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 13 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда. 2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда. 3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов 2. Требования к качеству мясных холодных блюд 3. Технология приготовления салата мясного 4. Технология приготовления студня говяжьего 5. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок

Дата 8. 11.21г _____ Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	10.11.21
Время	8.10-9.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 159-160	Приготовление сложных холодных блюд из субпродуктов по индивидуальному заданию

Задание	<p>1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 26 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.</p> <p>2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 17 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.</p> <p>3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 28 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.</p> <p>4. Дайте органолептическую оценку качества и подберите посуду для данных блюд.</p>
Контрольный тест	<p>Телятина и язык заливные. Используют мясное _____. Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее _____ мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают _____.</p> <p>_____ с гарниром, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куска на порцию.</p> <p>Студень мясной. Подготовленные продукты, заливают _____ водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, _____ часов до готовности</p>

Дата _____ 10.11.21г _____

Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	10.11.21
Время	9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/П П	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф.

	<p>образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018</p> <p>4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/</p>																				
Тема урока 161-162	Приготовление сложных холодных блюд из птицы и кролика по индивидуальному заданию																				
Задание	<p>1. Заполните таблицу</p> <p>Органолептические показатели качества блюд из птицы</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Внешний вид</th> <th>Цвет</th> <th>Консистенция</th> <th>Запах</th> <th>Вкус</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Котлета по-киевски</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Котлеты рубленые</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рагу из птицы</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Решите задачи</p> <p>Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.</p> <p>Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.</p> <p>Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.</p>	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус	Котлета по-киевски					Котлеты рубленые					Рагу из птицы				
Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус																	
Котлета по-киевски																					
Котлеты рубленые																					
Рагу из птицы																					
Контрольный тест	<p>Каким видам тепловой кулинарной обработки подвергают сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь и кролика?</p> <p>2. Какие полуфабрикаты вырабатывают из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?</p> <p>3. Приведите режимы варки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</p> <p>4. Приведите режимы припускания сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>5. Укажите, какие виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика подвергают жарке, тушению и запеканию. Каковы технологические режимы тепловой кулинарной обработки?</p>																				

Дата 10.11.21г

Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	10.11.21
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikulya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none">1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/9225432. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018
Тема урока 163-164	Приготовление холодных сложных соусов по индивидуальному заданию.
Задание	<p>Решите задачи</p> <ol style="list-style-type: none">1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 19 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 50 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 12 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 39 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 35 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 50 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none">1.Перечислите ассортимент холодных соусов2. Какой вид технологического оборудования используют для приготовления холодных соусов?3. Назовите условия и сроки хранения холодных соусов4. Предложите варианты подачи холодных соусов5. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных соусов?

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	12.11.21
Время	8.10-9.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 165-166	Расчёт массы сырья для приготовления блюд по индивидуальному заданию.
Задание	<p>Решение задач</p> <p>Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 56 порций по 50 гр.</p> <p>Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 37 порций по 50 гр.</p> <p>Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».</p> <p>Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».</p> <p>Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».</p>
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каково значение холодных блюд в питании человека? 2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок? 3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов? 4. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней. 5. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	12.11.21
Время	9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 167-168	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда
Задание	<p>Воспользуйтесь ресурсами интернета, или дополнительной литературой и составьте технико-технологические карты на блюда. Образец ТТК прилагается.</p> <p align="right">«УТВЕРЖДАЮ» Директор ресторана К. Иванов « _____ » _____ 2020г</p> <p align="center"><u>ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1</u> На <u>«Картофель, запечённый со свинойной»</u>.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо <u>«Картофель, запечённый со свинойной»</u>, вырабатываемый столовой. 2. Используемое сырьё: 2.1. Для приготовления <u>«Картофеля, запеченного со свинойной»</u> используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия

или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества. Указать сырье.

3. Рецепттура 3.1

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Картофель	200	150
Свинина(корейка, тазобедренная часть).	70	59
Масса жаренной свинины	-	40
Лук репчатый	18	15
Шпик	10,4	10
Масса пассерованного лука со шпиком	-	15
Мука пшеничная	10	10
Натрий двууглекислый	0,4	0,4
Масса полуфабриката		210
Жир топленый пищевой	5	5
Масса готового картофеля со свининой	-	180
Масло сливочное	10	10

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «Картофель, запеченный со свининой» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. Сырой очищенный картофель протирают, Подготовленную свинину нарезают на кусочки массой 10-15г и жарят на сковороде. Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассируют со шпиком, нарезанными кубиками, Протёртый картофель соединяют с пассированным луком со шпиком, жаренной свининой, добавляют просеянную муку, подготовленный натрий двууглекислый, соль, перец черный молотый и перемешивают. На смазанную жиром порционную сковородку кладут подготовленную смесь и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С до образования корочки на поверхности изделия. При отпуске поливают растопленным жиром.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Картофель, запеченный со свининой» должно подаваться в порционной сковороде, в которой изготавливалось. Порционную сковороду устанавливают на мелкую столовую тарелку, покрытую бумажную салфеткой

5.2. Температура подачи 65°С.

5.3. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – Поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест

консистенция – нежная

цвет – золотистый

вкус – Умеренно солёный, запечённого картофеля со свининой

запах – запечённого картофеля, свинины.

7. Пищевая и энергетическая ценность

	<p>Белки,г Жиры,г Углеводы,г Энергетическая ценность,Ккал/кДж</p> <p>10,11 11,17 935 280/800</p> <p>Ответственный разработчик _____</p>
<p>Контрольный тест</p>	<p>Выберите правильный вариант ответа:</p> <p>1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:</p> <p>а) нарезают на крупные куски; б) вымачивают в холодной воде; в) удаляют шпагат и концы оболочек; г) погружают в горячую воду?</p> <p>2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:</p> <p>а) 2 – 3 мм; б) 3 – 4 мм; в) 4 – 5 мм; г) 5 – 6 мм?</p> <p>3. Сыр из дичи имеет название:</p> <p>а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?</p> <p>4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:</p> <p>а) мелкой нарезкой ингредиентов; б) наличием соуса или заправки; в) меньшим выходом; г) сроком хранения?</p> <p>5. Основное значение холодных закусок:</p> <p>а) придание столу праздничного вида; б) возбуждение аппетита; в) подготовка желудка к более тяжелой пище; г) все ответы верны.</p> <p>6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:</p> <p>а) не выше 2°С; б) не выше 4°С; в) не выше 6°С; г) не выше 8°С?</p> <p>7. Какое название носят закусочные бутерброды:</p> <p>а) муаль; б) канапе; в) волован; г) крутон?</p> <p>8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:</p> <p>а) фюме; б) террин; в) фромаж; г) муаль?</p> <p>9. Как называются закрытые бутерброды:</p> <p>а) гамбургер;</p>

	б) сэндвич; в) пита; г) чизбургер? 10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от: а) сезона; б) типа предприятия; в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны.
--	---

Дата 12.11.21г _____ Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	13.11.21
Время	9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/П П	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	4. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 5. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 6. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 169-170	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.
Задание	Воспользуйтесь ресурсами интернета, или дополнительной литературой и составьте технико-технологические карты на блюда. Образец ТТК прилагается. <div style="text-align: right;"> «УТВЕРЖДАЮ» Директор ресторана _____ К. Иванов « _____ » _____ 2020г </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 На «Картофель, запечённый со свинойной». </div>

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель, запечённый со свиной», вырабатываемый столовой.

2. Используемое сырьё:

2.1. Для приготовления «Картофеля, запеченного со свиной» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества. Указать сырьё.

3. Рецепт 3.1

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Картофель	200	150
Свинина(корейка, тазобедренная часть).	70	59
Масса жаренной свинины	-	40
Лук репчатый	18	15
Шпик	10,4	10
Масса пассерованного лука со шпиком	-	15
Мука пшеничная	10	10
Натрий двууглекислый	0,4	0,4
Масса полуфабриката		210
Жир топленый пищевой	5	5
Масса готового картофеля со свиной	-	180
Масло сливочное	10	10

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «Картофель, запеченный со свиной» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. Сырой очищенный картофель протирают, Подготовленную свинину нарезают на кусочки массой 10-15г и жарят на сковороде.

Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассируют со шпиком, нарезанными кубиками. Протёртый картофель соединяют с пассированным луком со шпиком, жаренной свиной, добавляют просеянную муку, подготовленный натрий двууглекислый, соль, перец чёрный молотый и перемешивают. На смазанную жиром порционную сковородку кладут подготовленную смесь и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C до образования корочки на поверхности изделия. При отпуске поливают растопленным жиром.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Картофель, запеченный со свиной» должно подаваться в порционной сковороде, в которой изготавливалось. Порционную сковороду устанавливают на мелкую столовую тарелку, покрытую бумажной салфеткой

5.2. Температура подачи 65°C.

5.3. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – Поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест
консистенция – нежная

	<p>цвет – <u>золотистый</u> вкус – <u>Умеренно солённый, запечённого картофеля со свиной</u> запах – <u>запечённого картофеля, свинины.</u></p> <p>7. Пищевая и энергетическая ценность</p> <table> <tr> <td>Белки,г</td> <td>Жиры,г</td> <td>Углеводы,г</td> <td>Энергетическая ценность,Ккал/кДж</td> </tr> <tr> <td>10,11</td> <td>11,17</td> <td>935</td> <td>280/800</td> </tr> </table> <p>Ответственный разработчик</p>	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,Ккал/кДж	10,11	11,17	935	280/800
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,Ккал/кДж						
10,11	11,17	935	280/800						
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое нормативная документация? 2. Классификация стандартов в зависимости от их специфики? 3. Характеристика основополагающих стандартов? 4. Характеристика стандартов на продукцию и услуги? 5. Характеристика стандартов на процессы? 6. Характеристика стандартов на методы контроля? 								

Дата 13.11.21г Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	13.11.21
Время	10.10- 11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т <u>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</u> Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 171-172	Ознакомление с основами рационального сбалансированного питания.
Задание	Для рациона человека важны все показатели пищи ее энергетической

	<p>ценности, содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, мин. веществ и др. компонентов. Энергетические потребности организма формируются в результате его деятельности. Чем больше человек работает, тем больше он расходует энергии. В наше время человек может одним движением руки включить машину, которая выполняет работу непосильную для 2000 человек, а его организм расходует энергии гораздо меньше. Недаром американский ученый кардиолог назвал современного человека « деятельным бездельником». Ученые справедливо считают, что большинство людей не заняты физической работой, должны снижать калорийность своего рациона, но количество белка и других веществ пищи не должно уменьшаться. Потребность человека в энергии и количестве пищевых веществ зависит от многих факторов: массы тела, возраста, пола, климата, характера работы и др. Человек должен получать столько пищи, чтобы установить соответствие между потраченной энергией и энергией продуктов. Если это равновесие нарушится, то наступит или ожирение, или истощение.</p> <p>Расход энергии на внутренние нужды организма зависит главным образом от роста, возраста и пола, а вот расход на внешнюю работу определяется в основном характером трудовой деятельности, образом жизни человека. По характеру профессиональной деятельности делят на 5 групп.</p> <p>Суточные энергозатраты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50-60% энергии расходуется на обеспечение жизнедеятельности человека (работа мозга, внутренних органов, сердечно-сосудистой и дыхательной систем); - 10-15% энергии расходуется на усвоение самой пищи; - 30-40% энергии уходит на обеспечение физической и умственной активности человека. <p>Четырехразовое питание предполагает равномерное потребление пищи небольшими порциями. 1-й завтрак – 20-30%, 2-й завтрак – 10-25%, обед – 40-50%, ужин – 15-20%.</p>
Контрольный тест	<p>Каковы особенности рационов питания</p> <p>Каковы особенности режима питания спортсмена в зависимости от учебно-тренировочного процесса?</p> <p>Какое использование продуктов повышенной биологической ценности в спортивной практике?</p>

Дата 13.11.21г

Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	13.11.21
Время	11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова А.Т Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Русайнс 2019 https://www.book.ru/book/922543 2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г 3. Семичева Г.П. С306 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2018 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 173-174	Расчёт основных пищевых веществ и энергетической ценности холодных закусок и блюд по правилам рационального питания.
Задание	<p>Определить пищевую и энергетическую ценность данных блюд</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Салат «Весна №62. 2. Яйца, фаршированные сельдью и луком №113. 3. Волованы с курицей №38. 4. Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями №22.
Контрольный тест	<p>1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) бутерброды, салаты, заливные блюда б) салаты, напитки, заливные блюда в) бутерброды, супы, салаты г) соусы, салаты, напитки <p>2. Бутерброды подразделяются на:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) сложные, жидкие, открытые б) простые, холодные, сладкие в) закусочные, острые, открытые г) простые, закрытые, закусочные <p>3. Холодные закуски подразделяются на:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) канапе, волованы, рулеты б) бутерброды, винегреты, заливные в) канапе, салаты, рулеты г) салаты, бутерброды, заливные. <p>4. Канапе это:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) блюдо б) закуска

	<p>в) напиток г) соус</p> <p>5. Основной канопе служит:</p> <p>а) хлеб, багет, лаваш б) мясо, капуста, хлеб в) хлеб, багет, гренки г) гренки, картофель, мясо</p> <p>6. Подобрать ингредиенты для канопе с ржаным хлебом:</p> <p>а) масло, огурец, сыр, помидор б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо г) масло сыр, виноград, маслина</p> <p>7. Каковы размеры канопе:</p> <p>а) 3 x 4 x 0.5 б) 5 x 6 x 05 в) 10 x 10 x 10 г) 15 x 3 x 10</p> <p>8. Для оформления канопе используют:</p> <p>а) зеленое масло, рисовальная масса, желе б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка в) сахар, паприку, желе г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса</p> <p>9. Срок реализации канопе:</p> <p>а) 6 часов б) 12 часов в) 18 часов г) 30 минут</p> <p>10. К методам приготовления сложных закусок относятся:</p> <p>а) варка, жарка, запекание б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание в) маринование, тушение, бланширование г) пассерование, взбивание, варка</p>
--	--

Дата 13.11.21г

Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя