

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

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	20.11.21
Время	8.10-9.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 147- 148	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из домашней птицы
Задание	Решите следующие задачи: 1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полу потрошёных I категории. Табл.20 2. Сколько отходов получится при обработке 12 кг огурцов теплично - парниковых неочищенных и 15 кг огурцов грунтовых неочищенных. Табл. 32 3. На ПОП поступило 194 кг свинины мясной. Сколько отходов получится при холодной обработке этого мяса. Табл. 11 4. Определить количество окорока воронежского для подачи 21 порции окорока с гарниром (571 рецептура 2 колонка)
Контрольный тест	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данных блюд Гусь, утка по-домашнему Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром

Дата 19.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

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

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	20.11.21
Время	9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 149- 150	Определение выхода полуфабрикатов. Обработка субпродуктов. Определение качества полуфабрикатов.
Задание	Решите следующие задачи: 1. Для приготовления плова нужно 8 кг очищенной моркови. Сколько моркови нужно получить со склада в феврале? Табл. 32 2. Нужно приготовить 35 бутербродов с филе горбуши, если на 1 бутерброд используют 25 гр. Сколько горбуши соленой, потрошённой, с головой для этого понадобится? Табл. 33 3. Сколько бутербродов можно приготовить из филе лосося с выходом 30гр., если на ПОП поступил лосось соленый, озерный, потрошенный весом 3,5 кг. Табл. 33 4. Какое количество картофеля необходимо для приготовления 35 кг картофеля жареного ломтиками 18 ноября и 7 апреля. Табл. 32
Контрольный тест	Решите следующие задачи: 1. Какое количество судака неразделанного понадобится для приготовления 48 порций судака жареного на рапире без сухарей, выход порции 100 гр. (крупный, и мелкий). Табл. 27 2. Сколько отходов получится при обработке 15 кг огурцов тепличных парниковых и 25 кг огурцов грунтовых? Табл. 32

Дата 19.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

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

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	20.11.21
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 151- 152	Решение ситуационных задач.
Задание	1. Составить технологические карты, рассчитать энергетическую ценность блюд Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика паровые под белым соусом с рисом Мясо тушеное консервированное с соусом
Контрольный тест	Определите потери при тепловой обработке следующих блюд. Табл. 34: Котлеты из капусты Соломка сборная на сковороде Пудинг из моркови Крупеник Голубцы с рисом и мясом Оладьи Вареники ленивые Картофельные ватрушки с фаршем

Дата 19.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

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

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	20.11.21
Время	11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 153- 154	Расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов с учётом кондиций и категорий сырья.
Задание	Решите следующие задачи: 1. Сколько печени телячьей охлажденной нужно для приготовления жареной печени порционным куском на 40 порций с выходом 75гр. Табл.18 2. На ПОП 1 категории нужно приготовить 40 порций эскалопа, сколько свинины мясной для этого понадобится? Табл.15 3. Для свадьбы в ресторане нужно приготовить 50 порций котлет натуральных, жареных из свинины. Сколько свинины обрезной потребуется? 4. На ПОП 1 категории нужно приготовить 36 порций эскалопа, если на кухне есть свинина жирная. Табл.15 5. Сколько почек говяжьих, мороженных нужно для приготовления 600 гр. почек жареных? Табл. 18
Контрольный тест	Решите следующие задачи: 1. Для банкета приобрели 14кг окорока сырокопчёного (со шкурой и костями) сибирского. Сколько порций можно нарезать с выходом 75гр. Табл. 18 2. Каковы потери при варке отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционирование, если сварили 18, 6 кг окорока сырокопченого? Табл. 18.

Дата 19.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

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

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	20.11.21
Время	12.10-13.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/
Тема урока 155- 156	Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида.
Задание	Решите следующие задачи: 1. В детском саду готовят кисель, для которого нужно 28 кг сахара. Сколько меда натурального понадобится для замены сахара? Табл. 36 2. Какое количество кофе натурального растворимого нужно для замены 200гр кофе натурального жареного? 3. На ПОП отсутствует молоко цельное. Сколько молока сухого обезжиренного нужно если, цельного необходимо 140 кг? 4. Для выпечки хлеба нужно 15 кг дрожжей прессованных, но на ПОП есть дрожжи сухие. Какое количество дрожжей сухих необходимо?
Контрольный тест	Решите следующие задачи: 1. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 4 кг арахиса жареного. Табл. 32 2. Сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих грунтовых помидор? 3. Какое количество шампиньонов консервированных нужно для получения 15 кг шампиньонов для салата?

Дата ___19.11.21г_____ Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя