

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

Для электронного обучения

Группа	309																																																																		
Дата	27.11.21																																																																		
Время	8.10-9.00																																																																		
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК02.01.																																																																		
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.																																																																		
Электронная почта	vikulya2309@mail.ru																																																																		
Основная литература	<p>Васюкова А.Т <a href="#">Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</a>                  Русайнс 2019 <a href="https://www.book.ru/book/922543">https://www.book.ru/book/922543</a>                  Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г                  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                  Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года  <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a></p>																																																																		
Тема урока 213-214	Заполнить таблицу «Использование столовой посуды для подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы по индивидуальным заданиям.																																																																		
Задание	<p>Работа с таблицами</p> <p align="center"><b>Использование столовой посуды для подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Вид посуды</th> <th>Емкость посуды Размер посуды</th> <th>Характеристика посуды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Салат «Летний»</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Салат из свежих помидоров и яблок</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Бутерброды с отварными мясными продуктами</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Бутерброды с паштетом и яйцом</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Волованы с курицей</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Окорок, или корейка, или грудинка, или шпик с гарниром</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Тыква маринованная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Икра овощная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Студень свиной</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рыба под майонезом</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Металлическая посуда</th> <th>Фарфоровая посуда</th> <th>Стеклянная посуда</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Рыба под майонезом</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Мясо отварное</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рыба, жаренная под маринадом</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Филе из кур или дичи фаршированное</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Наименование блюда	Вид посуды	Емкость посуды Размер посуды	Характеристика посуды	Салат «Летний»				Салат из свежих помидоров и яблок				Бутерброды с отварными мясными продуктами				Бутерброды с паштетом и яйцом				Волованы с курицей				Окорок, или корейка, или грудинка, или шпик с гарниром				Тыква маринованная				Икра овощная				Студень свиной				Рыба под майонезом				Наименование блюда	Металлическая посуда	Фарфоровая посуда	Стеклянная посуда	Рыба под майонезом				Мясо отварное				Рыба, жаренная под маринадом				Филе из кур или дичи фаршированное			
Наименование блюда	Вид посуды	Емкость посуды Размер посуды	Характеристика посуды																																																																
Салат «Летний»																																																																			
Салат из свежих помидоров и яблок																																																																			
Бутерброды с отварными мясными продуктами																																																																			
Бутерброды с паштетом и яйцом																																																																			
Волованы с курицей																																																																			
Окорок, или корейка, или грудинка, или шпик с гарниром																																																																			
Тыква маринованная																																																																			
Икра овощная																																																																			
Студень свиной																																																																			
Рыба под майонезом																																																																			
Наименование блюда	Металлическая посуда	Фарфоровая посуда	Стеклянная посуда																																																																
Рыба под майонезом																																																																			
Мясо отварное																																																																			
Рыба, жаренная под маринадом																																																																			
Филе из кур или дичи фаршированное																																																																			

	Студень свиной			
	Рыба отварная с гарниром и хреном			
	Сельдь с картофелем и маслом			
	Салат из свежих помидоров и огурцов			
	Винегрет овощной			
	Весна			
Контрольный тест	<p>Решите следующие задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полу потрошёных I категории. Табл.20</li> <li>2. Сколько отходов получится при обработке 12 кг огурцов теплично - парниковых неочищенных и 15 кг огурцов грунтовых неочищенных. Табл. 32</li> <li>3. На ПОП поступило 194 кг свинины мясной. Сколько отходов получится при холодной обработке этого мяса. Табл. 11</li> </ol>			

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309
Дата	27.11.21
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	<p>Васюкова А.Т <a href="#">Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</a> Русайнс 2019 <a href="https://www.book.ru/book/922543">https://www.book.ru/book/922543</a></p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г</p> <p>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</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a></p>
Тема урока 215-216	Составить схемы приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы по индивидуальным заданиям.
Задание	<p>Нарисовать технологические схемы на следующие блюда: Выполнить технологические расчеты и оформить технологические карты на 21 порцию данных блюд.</p> <p>Сельдь с луком Ассорти мясное (1-й вариант) Паштет из печени</p> <p>2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность данных блюд.</p>
Контрольный тест	<p>Решите следующие задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>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</li><li>2. Сколько отходов получится при обработке 15 кг огурцов тепличных парниковых и 25 кг огурцов грунтовых? Табл. 32</li></ol>

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309																		
Дата	27.11.21																		
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	<p>Васюкова А.Т <a href="#">Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</a> Русайнс 2019 <a href="https://www.book.ru/book/922543">https://www.book.ru/book/922543</a></p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г</p> <p>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</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a></p>																		
Тема урока 217-218	Заполнить таблицу «Виды пряностей и приправ и их использование для приготовления сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы по индивидуальным заданиям																		
Задание	<p>1. Изучить самостоятельно тему.</p> <p>2. Составить краткий конспект по содержанию в форме таблицы</p> <p align="center">Характеристика пряностей, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Группа блюд</th> <th>Специи, пряности, приправы</th> <th>Общая характеристика</th> <th>Используемая часть растений</th> <th>Летучие соединения</th> <th>Использование в кулинарии</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </thead> </table>	Группа блюд	Специи, пряности, приправы	Общая характеристика	Используемая часть растений	Летучие соединения	Использование в кулинарии	1	2	3	4	5	6						
Группа блюд	Специи, пряности, приправы	Общая характеристика	Используемая часть растений	Летучие соединения	Использование в кулинарии														
1	2	3	4	5	6														
Контрольный тест	<p>1. Определите потери при тепловой обработке следующих блюд. Табл. 34:</p> <p>Котлеты из капусты Соломка сборная на сковороде Пудинг из моркови Крупеник Голубцы с рисом и мясом Оладьи Вареники ленивые Картофельные ватрушки с фаршем</p>																		

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Мельникова В.А.

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

Для электронного обучения

Группа	309		
Дата	27.11.21		
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	<p>Васюкова А.Т <a href="#">Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</a> Русайнс 2019 <a href="https://www.book.ru/book/922543">https://www.book.ru/book/922543</a></p> <p>Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018г</p> <p>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</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a></p>		
Тема урока 219-220	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда		
Задание	<p>Воспользуйтесь ресурсами интернета, или сборником рецептур и составьте технико-технологические карты на блюдо.</p> <p>Образец ТТК прилагается.</p> <p align="right">«УТВЕРЖДАЮ» Директор ресторана К. Иванов « _____ » _____ 2020г</p> <p align="center"><a href="#">ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1</a> На <u>«Картофель, запечённый со свиной»</u>.</p> <p align="center">1. Область применения.</p> <p>Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо <u>«Картофель, запечённый со свиной»</u>, вырабатываемый столовой.</p> <p align="center">2. Используемое сырьё:</p> <p>2.1. Для приготовления <u>«Картофеля, запеченного со свиной»</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 сырьё.</p> <p align="center">3. Рецепт 3.1</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Наименование сырья</td> <td style="width: 50%;">Масса брутто Масса нетто</td> </tr> </table>	Наименование сырья	Масса брутто Масса нетто
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 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 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 солённый, запечённого картофеля со свининой

запах – запечённого картофеля, свинины.

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,Ккал/кДж
10,11	11,17	935	280/800

	Ответственный разработчик
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.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Мельникова В.А.