**Задания с 20.04.-25.04**

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента**

**Тема 4.2 Приготовление подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных изделий**

1. **Контрольная работа№3 по разделу №4 : «**Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»

**2. *Практическое занятие №55-56*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарнировиз каш и расчет количества сырья: клецки манные, пудинг рисовый

**3. *Практическое занятие №57-58*** Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд и гарнировиз бобовых и расчет количества сырья: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и рукколой

**Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

**Тема5.1.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра**

**Задание 4.** Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот) «в мешочек», вкрутую, яичная кашка .

**МДК05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

**Задание 1.** Приготовления изделий из пряничного теста : пряники тульские . коврижка медовая, ; коврижка медовая с начинкой . Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .113-114

**Задание 2**. Приготовления изделий из песочного теста :. **:** печенье масляное ,нарезное.,песочное:кекс « Столичный», кекс « Столичный» весовой, кекс «Чайный » , кекс «Ореховый», кекс «Творожный». Н.Г.Бутейкис учебник «Приготовление мучных кондитерских изделий» стр .103-106

**Задание 3**. Приготовления изделий из песочного теста : Листики», «Звездочка», «Ромашка. рожок песочный с маком, куравье «Бакинское;. шакер –чурек, крендель с корицей; .В.Ермилова учебник .Приготовление и . оформление .х/б ,мучных .и.кондитерских .изделий .стр 220-221;227**???**

**Задание 4.** Приготовления изделий из воздушного теста теста :. макарони, ореховые безе. кокосовые безе. В.Ермилова учебник .Приготовление и . оформление .х/б ,мучных .и.кондитерских .изделий .стр 220-221;227**???**

. **Практика** приготовление практическое: суп луковый*,* борщ холодный.

**Борщ холодный:** Свекла-80;морковь-20;лук зеленый-2.5;огурцы свежие50;Яйца-40;сахар-5;уксус 3%-8 ;вода-400; Выход-500г (**Суп луковый -раскладка тетрадь МДК02)**

**Практическое занятие № 55-56**

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

**Раздел 4 «Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»**

**Тема.4.2 «Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий».**

***Тема урока практического занятия №55-56*** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарнировиз каш и расчет количества сырья: клецки манные, пудинг рисовый

Цели: 1.Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску горячих блюд и гарнировиз каш и расчет количества сырья: клецки манные, пудинг рисовый.

 2. Отработка умения работать со сборником рецептур по приготовлению оформлению и отпуску горячих блюд и гарнировиз каш и расчет количества сырья: клецки манные, пудинг рисовый

**3.**Материальное оснащение: **Оборудование:**

1. Механическое: миксеры, блендеры, плиты электрические, пароконвектомат, жарочные шкафы,

 2. Немеханическое оборудование: ванны моечные, производственные столы, , шкафы для хранения инвентаря и дополнительного сырья.

3. Весовое оборудование: весы настольные электронные

.4. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шокового охлаждения, стол с охлаждаемой поверхностью.

5.Инвентарь, посуда**:**противни металлические, кастрюли, миски, , сковороды, терки, сита, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные.

**4.Ход работы**

**1.**Организация рабочего места**.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место..

**2.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

4. Практическое приготовленияоформление и отпуск: клецки манные, пудинг рисовый

5. Органолептическая оценка качества (бракераж) готового блюда: клецки манные, пудинг рисовый

6.Уборка рабочего места.

 **5.** **Сформулировать вывод по следующим вопросам:**

1.Назвать правило расчета блюд на 8порции.

2.Назвать компоненты : клецки манные, пудинг рисовый

3..Назвать правило подач сырники из творога, запеканка из творога.

4.Назвать особенности приготовления : клецки манные, пудинг рисовый

**6.Заполнить таблицу отчета**

### Оформление отчета

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №н/н | Схема приготовления : клецки манные, пудинг рисовый  | ***Рецептура*** приготовления : клецки манные, пудинг рисовый | Требования к качеству : клецки манные, пудинг рисовый  | Правило отпуска : клецки манные, пудинг рисовый  |
| *Брутто* ***на 1пор*** | *Нетто* *на 1пор.* | *Брутто* *на 8пор.* | *Нетто* *на 8пор.* |

**Пудинг рисовый** :Крупа рисовая-51г; модоко50г; вода-115г Яйца-20г сахар-15г масло сливочное-10г;изюм 10г;сухари -5г; сметана-5г; ванилин0,01г4Масса п/ф-250г; масса готового-200г

|  |
| --- |
|  |

***Клецки манные:*** *крупа манная-75г;молоко-100г; вода-50г; яйца-20г;мареарин столовый5г****;*** **Масса вареных клецек**-250г; ; масло сливочное-15г; Выход: с маслом и сыром-265г

***Клецки манные*** Густую вязкую кашу варят на смеси молока и воды. Остывшую до 70–50°С кашу перемешивают с сырыми яйцами и растопленным маргарином. Полученную массу разделывают на клецки и варят при слабом кипении в подсоленной воде в течение 5-6 минут. Готовые клецки откидывают.

## Клецки готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления

|  |
| --- |
|  |

**Практическое занятие № 57-58**

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

**Раздел 4 «Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей,грибов, круп,бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»**

**Тема.4.2 «Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий».**

***Тема урока практического занятия №57-58*** Приготовление , оформление и отпуск горячих блюд и гарнировиз бобовых и расчет количества сырья: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

Цели: 1.Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску горячих блюд и гарнировиз бобовых и расчет количества сырья: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

2. Отработка умения работать со сборником рецептур по приготовлению оформлению и отпуску горячих блюд и гарнировиз бобовых и расчет количества сырья: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

**3.**Материальное оснащение: **Оборудование:**

1. Механическое: миксеры, блендеры, плиты электрические, пароконвектомат, жарочные шкафы,

 2. Немеханическое оборудование: ванны моечные, производственные столы, , шкафы для хранения инвентаря и дополнительного сырья.

3. Весовое оборудование: весы настольные электронные

.4. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шокового охлаждения, стол с охлаждаемой поверхностью.

5.Инвентарь, посуда**:**противни металлические, кастрюли, миски, , сковороды, терки, сита, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные.

**4.Ход работы**

**1.**Организация рабочего места**.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место..

**2.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

4. Практическое приготовленияоформление и отпуск: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

5. Органолептическая оценка качества (бракераж) готового блюда: бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

6.Уборка рабочего места.

 **5.** **Сформулировать вывод по следующим вопросам:**

1.Назвать правило расчета блюд на 8порции.

2.Назвать компоненты : бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

3..Назвать правило подач бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

4.Назвать особенности приготовления : бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом, паста с курицей, с лимоном и руколой.

**6.Заполнить таблицу отчета**

### Оформление отчета

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №н/н | Схема приготовления : бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом,.  | ***Рецептура*** приготовления : бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом,   | Требования к качеству : бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом,   | Правило отпуска : бобовые с жиром и луком из макаронных изделий: лапшевника с творогом,   |
| *Брутто* ***на 1пор*** | *Нетто* *на 1пор.* | *Брутто* *на 8пор.* | *Нетто* *на 8пор.* |

**Лапшевника с творогом**: лапша,или макароны-75г; вода-165г; творог-100г;Яйца-10г сахар-10г маргарин столовый-5г;сухари-5г; сметана-5г Масса п/ф 350г; масса готового лапшевника-300г; масло сливочное10г; Выход310г

**Бобовые с жиром и луком** :масса отварных бобовых-200г;пук репчатый 30г;жир сырец свиной-15г. Масса пассированного с жиром лука-25г Выход-225г

**Пишут контрольный тест :юноши-1вариант;девушки -2 вариант**

**Тест**

**Раздел 4 «Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»**

**Профессия:** 43.01.09 « **Повар, кондитер».**

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

**1 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Содержание задания | Указания к выполнению(указывается. если они не содержатся в самом задании) |
| 1 | «Морковь с зеленым горошком в молочным соусе» это А).запеченное блюда Б). припущенное блюда В).отварное блюда. | Выбрать вариант ответа |
| 2 | Заполните пропуски .«Запеканку рисовую готовят из ----------------- каши с добавлением в неё 1.-------- --------- и 2. ------------- | Заполните пропуски |
| 3 | Что нужно сделать с горохом отварным, чтоб получить однородную массу.1) при варки добавить соду;2) пропустить через протирочную машину3) при варки добавить соль. | Выбрать вариант ответа |
| 4 | Перечислите способы варки макаронных изделий 1\_\_\_\_\_\_- и не 2)---------------- и чем они отличаются друг от друга 3.-------- 4.----------------- | Заполните пропуски |
| 5 | Горький вкус мелким и дробленым крупам придает:а) мучель;б) крахмал;в) пектин;г) мука | Выбрать вариант ответа |
| 6 | Лук подвергают способу тепловой обработке для приготовления блюда «Бобовые с жиром и луком»:а) жарка**;**б) жарка во фритюре;в) пассерование;г) другое. | Выбрать вариант ответа. |
| 7 | Макароны сливным способом используют для приготовления:а) макаронника; б) лапшевника; в) макароны с томатом; | Выбрать вариант ответа |
| 8 | *Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию****?***   а) картофель протерли горячим;   б) картофель протерли холодным;  в) добавили холодное молоко. | Выбрать вариант ответа |
| 9 | *Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный*      а) соломкой;                             б) брусочками;                         в) стружкой | Выбрать вариант ответа |
| 10 | *При приготовлении морковных, свекольных  котлет в массу добавляют*      а) крахмал;                           б) муку;                                  в) манную крупу;                           | Выбрать вариант ответа |

**Тест**

**К разделу №4«Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»**

**Профессия:** 43.01.09 « **Повар, кондитер».**

**МДК 02.01…Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

**2 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Содержание задания | Указания к выполнению(указывается. если они не содержатся в самом задании) |
| 1 | Заполните пропуски . Крупеник гречневый готовят из 1.----------------- каши с добавлением сахара, 2..----,протертого 3.------------------ | Заполните пропуски . |
| 2 | В чем отличие лапшевника от макаронник в технологии приготовления; А) В макаронник входит творог; Б) В лапшевник входит творог; В) В макаронник входит манная крупа; Г) ) В лапшевник входит манная крупа | Выбрать вариант ответа.  |
| 3 | Чем отличаются каши рассыпчатые от каш вязких .В вязки кашах 1.---------- 2.----------.чем в рассыпчатых | Вставить пропущенную информацию  |
| 4 | Бобовые перед варкой замачивают для 1.---------- и 2.------------3.--------- | Закончить предложение. |
| 5 | Выбери правильный вариант ответа. Тепловая обработка «Клецки манные» 1). Припускание;2).Варка,3).жарка. | Выбери правильный вариант ответа.  |
| 6 | Свежезамороженный зеленый горошек для сохранения витаминов следует погружать в воду:а) холодную;б) подсоленную;в) кипящую;г) теплую. | Выбери правильный вариант ответа.  |
| 7 | По консистенции каши подразделяютсяа)жидкие, крутые, откидные;б) рассыпчатые, крутые, вязкие;в) рассыпчатые, вязкие, жидкие;г) молочные, вязкие, жидкие | Выбери правильный вариант ответа.  |
| 8 | *Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?*а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали                                                                                             проколы. | Выбери правильный вариант ответа.  |
| 9 | *В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?*      а) не добавили мучную пассеровку;     б) не добавили сахар, соль;      в) не добавили уксус. | Выбери правильный вариант ответа.  |
| 10 | *Температура отпуска горячих овощных блюд –*     а) не ниже 55°С;                        б) не ниже 65°С;                    в) не ниже 74°С. | Выбери правильный вариант ответа.  |

Критерии оценки:

5» - получают обучающие, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, обучающие выполнили задание в заданное время ,самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 70 % правильных ответов, обучающие не уложились в заданное время«2» - соответствует работа, содержащая менее 60% правильных ответов, обучающие не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания.