**Задания с 04.05 по 08.05**

**Группа 13/14**

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, кулинарных изделий**

Выполнение практических работ в отдельных тетрадях 18 листов для практических работ.

Вам необходимо написать: Практическое занятие №1, затем указываете раздел 2 (его наименование); тема 2.2 (ее наименование); тема урока практического занятия (ее наименование); выполнить отчет: ответить на вопросы (письменно), заполнить таблицы, ответить на контрольные вопросы.

 ***Ссылка на Сборник* *рецептур* https://zinref.ru/000\_uchebniki/04600\_raznie\_3/501\_Sbornik\_retseptur\_golun\_chast\_1/014.htm**

**Практическое занятие** **№1**

(время выполнения работы 45 минут)

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

**Раздел 2** *Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*

**Тема 2.2** *Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента*

**Тема урока практического занятия**:Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья: борща «Украинского», борща «Флотского».

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: борща «Украинского» борща «Флотского».

2. Отработка умения работать со сборником рецептур.

**Ход работы**

**Ответить на вопросы:**

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

2. Первичная обработка сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

***Борщ «Украинский»***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | Вес на 8 порций | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход  |  |  |  |  |  |

***Борщ «Флотский»***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | Вес на 8 порций | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход  |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Органолептическая оценка** |
| **Внешний вид**  | **Цвет**  | **Запах**  | **Вкус**  | **Консистенция**  |
| ***Борщ «Украинский»»*** |  |  |  |  |  |
| ***Борщ «Флотский»*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Перечистите отличия борща «Флотского» от борща «Сибирского.

2. Описать презентацию борща «Украинского».

3.Описать презентацию борща «Флотского».

**Практическое занятие** **№2**

(время выполнения работы 45 минут)

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

**Раздел 2** *Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*

**Тема 2.2** *Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента*

**Тема урока практического занятия**:Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья: рассольника «Ленинградского», рассольника «Московского».

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: рассольника «Ленинградского», рассольника «Московского».

2. Отработка умения работать со сборником рецептур.

**Ход работы**

**Ответить на вопросы:**

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

2. Первичная обработка сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

***Рассольник «Московский»***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | Вес на 8 порций | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход  |  |  |  |  |  |

***Рассольник «Ленинградский»***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | Вес на 8 порций | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход  |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Органолептическая оценка** |
| **Внешний вид**  | **Цвет**  | **Запах**  | **Вкус**  | **Консистенция**  |
| ***Рассольник «Ленинградский»*** |  |  |  |  |  |
| ***Рассольник «Московский»*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Перечистите отличия рассольника «Ленинградского» и рассольника «Московского».

2. Описать презентацию рассольника «Московского».

3.Описать презентацию рассольника «Ленинградского».