**-МДК 01.01.**

**Тема: Характеристика рыбных горячих блюд.**

Задание: Все тот же учебник «Кулинарная характеристика блюд» все по той же схеме. Читаем, кратко записываем что такое, их виды. ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ.

С 86-94

**Тема: Характеристика мясных горячих блюд.**

Задание: с 96-106

**Тема: Характеристика блюд из птицы.**

Задание: с 109-114

**Тема: Характеристика блюд из яиц и творога.**

Задание: с 115-118

**Тема: Характеристика сладких блюд и десертов**

Задание: с 136-146

**Тема: Характеристика изделий из теста.**

Задание: с 151-159

**Тема: Основы лечебного питания.**

Задание: с 161-166

В тетрадях для практических работ по МДК 01.01

**Практическая работа № 25**

**Тема:** «Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и напитков.»

**Цель: «**Научиться проводить органолептическую оценку блюд!»

**Задания:**

1. Найдите материал по проведению бракеража готовых блюд и изучите его.
2. Проведите бракераж готовых блюд в столовой колледжа.
3. Сравните полученные данные с требованиями качества
4. Заполните таблицы
5. Составьте отчет о проделанной работе.

**Оборудование, инструменты и приборы:** столовые ложки, тарелки, вилки, нож, бракеражный журнал

**Порядок выполнения работы:**

1. Повторите правила проведения бракеража по конспекту;
2. Ответьте на вопросы
3. Опишите порядок проведения бракеража блюд.
4. Заполните таблицу «Требования к качеству готовых блюд».
5. Заполните таблицу бракеражного журнала
6. Сделайте вывод.

**Контрольные вопросы:**

1.Что называется бракеражем пищи?

2.По каким показателям определяют качество готовых блюд?

3.По какой шкале оцениваются готовые блюда?

4.В какой документ заносятся оценки за блюдо?

5.Какие блюда не допускаются к реализации?

|  |
| --- |
| **Порядок проведения бракеража готовых блюд:** |
| **1.**  **2.**  **3.**  **4.**  **5.**  **6.**  **7.**  **8.**  **9.** |

|  |
| --- |
| **Таблица «Требования к качеству готовых блюд»** |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  блюда | выход,  г | внеш.  вид | консис  тенция | цвет | вкус | запах | | комплексный обед столовой | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |

|  |
| --- |
| Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание\* | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |   \* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции |