**-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»** |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиеблюда | выход, г | внеш.вид | консистенция | 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 |