**Задания с 01.-06.06.2020**

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

**Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

**Задание№1** Схемаприготовления блюд. из рыбой котлетной массы: Фрикадельки рыбные в томатном соусе.; Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .230

**Задание№2** конспект Кальмары тушеные в сметане, Морсеие гребешки в томатном соусе, Раки ,Креветки отварные.; Учебник Н.А. Анфимова Кулинария стр .231-232 МДК 02.01 последние уроки за год выставляю оценки)

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

**Задание 1**. Практическое занятие № 61-66 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста

**Практическое занятие № 61-66**

(время выполнения работы 6ч)

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

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

*Тема 4.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста*

**1.**Тема урока практической работы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.

**2**..Цели:1: 1.Углубление знаний по приготовлению и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста:**Столичный кекс, Крендель с корицей, куравье «Бакинское**».

2. Отработка умения работать со сборником рецептур.

***3. Материально-техническое оснащение:***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы, , температор.

**Инвентарь, инструменты, посуда:**  ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**:яйцо куриное, сахар, масло сливочное, соль , мука.

4. ***Ход работы****:*

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

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

3.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста:**Столичный кекс, Крендель с корицей, куравье «Бакинское». .**

4.Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

5.Уборка рабочего места.

### 5.Оформление отчета

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  н/н | *Рецептура* приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.  . | Требования к качеству мучных кондитерских изделий из песочного теста. | Дефекты мучных кондитерских изделий из песочного теста. | Причины возникновения дефектов |

**Практика** приготовление практическое: 1). Рагу из овощей;2. Свекла тушеная в сметане 3.Рулет картофельный

Это дни 1;2:3 июня ,три блюда за неделю