**Задания с 18.05 по 23.05**

**Группа 5/6**

**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** **№5**

(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-пюре и расчет количества сырья: суп-пюре из разных овощей.

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: суп-пюре из разных овощей.

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**

***Суп-пюре из разных овощей***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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**  |
| ***Суп-пюре из разных овощей*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Описать презентацию супа-пюре из разных овощей.

**Практическое занятие** **№6**

(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 национальных супов и расчет количества сырья: харчо.

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску национальных супов и расчет количества сырья: харчо.

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**

***Харчо***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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**  |
| ***Харчо*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Описать презентацию национального супа «Харчо».

**Контрольная работа за 4 семестр**

У нас с вами идет последняя неделя занятий по МДК 02.01. Я выставляю оценки за 4 семестр. Я учту те оценки, которые вы получили до ухода на самоизоляцию при условии, что вы закроете все свои долги.

На закрытие долгов у вас только эта неделя с 18.05 по 23.05.

16.05 оценки будут выставлены.

Если есть вопросы, задавайте в эл. письме на почту, как отправляете свои работы или в группе в контакте или звоните.

**Вам предлагается контрольная работа, где необходимо выбрать варианты ответа.**

**Тест**

**Выбрать вариант ответа:**

**1. Бульон- это:**

А)  комбинированный способ тепловой обработки

Б)  отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

В)  отвар, полученный при варке овощей, грибов, фруктов

**2.В зависимости от  концентрации растворимых веществ бульоны** делятся на:

А) нормальные и концентрированные

Б) нормализованные и пастеризованные

В) стерилизованные и концерогенные

**3. Технология приготовления бульонов складывается из следующих операций:**

А) растворение кубиков в воде

Б) подготовка продукта, доведение до кипения, удаление пены, варка от 1 до 4 часов

В) подготовка продукта, погружение в воду и варка при среднем кипении до полной готовности продукта

**4. Характерной особенностью заправочных супов является:**

А) подготовленные продукты закладываются в определенной последовательности, провариваются в жидкой основе и заправляются пассерованными овощами

Б) продукты закладывают только в воду и заправляются пассерованными овощами

В) продукты закладываются в отвар из овощей или грибов и заправляются пассерованными овощами

**5. К заправочным супам относят:**

А) окрошку сборную мясную,  свекольник, прозрачные супы

Б) супы-пюре, сладкие  супы, супы молочные

В) щи, борщи, рассольники, солянки

**6. При приготовлении заправочных супов необходимо соблюдать следующие правила варки (найдите лишнее):**

А) бульон или отвар доводят до кипения, закладывают продукты в определённой последовательности, в зависимости от продолжительности варки

Б)   кислые овощи, уксус закладывают после доведения картофеля до готовности, пассерованные овощи за 10-15 минут, варят супы при слабом кипении

В) специи, лавровый лист, перец, соль  кладут в суп сразу после закипания  бульона

Г) отпускают супы в подогретой тарелке, посыпая мелко нарезанной зеленью

**7.  Выберите правильную технологию приготовления щей:**

А) в кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную крупу, варят 5-7 минут, заливают горячим молоком и варят до готовности, добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и подают

Б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;

В) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

**8. При отпуске к щам можно подавать (найдите лишнее):**

А) пирожки или ватрушки, кулебяку

Б) рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, дольку варёного яйца

В) рыбу, кальмары или другие  морепродукты

**9. Борщи- это заправочные супы в состав которых обязательно входит:**

А) свекла

Б) крупа

В) фасоль

**10. К какой кухне мира относят борщи?**

А) азиатской

Б) русской

В) украинской

**11. В каком виде используют свеклу для борщей:**

А) сырую, нарезанную соломкой

Б) сырую, нарезанную соломкой, шашками или кубиками

В) тушеную, пассерованную, вареную или подпеченную, нарезанную в зависимости от вида борща

**12. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:**

А) оранжевый цвет и кислый вкус

Б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус

В) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску

**13. В рецептуру какого из борщей входит фасоль:**

А) борщ флотский

Б) борщ сибирский

В) борщ украинский

**14. Выберите правильную технологию приготовления борща:**

А) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;

Б)  в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

В) в кипящий бульон закладывают капусту, варят 8-10 минут кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и продолжают варить; в конце варки добавляют соль, сахар, специи и доводят до готовности;

**15. Что является обязательной составной частью рассольников:**

А) соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья

Б) свежая капуста, картофель, фасоль или перловая крупа

В) пшено, огурцы, морковь, лук

**16. Что добавляют в  рассольник для придания  острого вкуса:**

А) белые коренья, припущенные овощи

Б) процеженный и прокипяченный огуречный рассол

В) свекольный настой

**17. В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:**

А) в рассольник с рыбой

Б) в рассольник с птицей

В) в рассольник вегетарианский

**18. Выберите правильную технологию приготовления рассольника:**

А) в кипящий бульон закладывают капусту, варят 8-10 минут кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и продолжают варить; в конце варки добавляют соль, сахар, специи и доводят до готовности

Б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;

В) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

**19. В чем отличительная особенность солянок:**

А) в состав входят соленые огурцы, пассерованний лук, томатное пюре, каперсы, маслины, лимон

Б) в состав входят соленые огурцы, маринованные помидоры, потроха курицы,

В) в состав входят маринованные грибы, сметана, сливочное масло

**20. Чем отличаются супы картофельные от супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми:**

А) ничем

Б) в состав картофельных супов обязательно входит картофель, как основной компонент, а как дополнение могут использоваться крупы, а в супах с макаронными изделиями и крупами картофель не используется;

В) существенных различий не существует

**21. Что является отличительной особенностью приготовления супов-пюре:**

А) в состав входят взбитые яичные белки

Б) для их приготовления продукты протирают

В) продукты варят только в молоке с добавлением сливочного масла

**22. Что является основой супов-пюре:**

А)   картофельное пюре

Б) льезон и пюре из моркови

В) пюре из продуктов и белый соус

**2)** овощи варят или припускают, вводят пассерованные овощи, проваривают, протирают, соединяют с соусом, разводят бульоном, проваривают, добавляют соль, заправляют леьзоном и сливочным маслом

Б) белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5-7 минут, процеживают, доводят до кипения

В) уксус соединяют с сахаром, солью, молотым перцем, хорошо перемешивают и вводят растительное масло

**24. Срок хранения  готовых супов:**

А) 2 часа

Б) 12 часов

В) 72 часа

**25.Температура подачи горячих супов:**

А) 45ºС

Б) 75ºС

В) 50º

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Рецептура, технология приготовления бутербродов закусочных-канапе. Требование к качеству, условия и сроки хранения».**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления бутербродов канапе.

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Предоставить фотоотчет приготовления бутербродов в авторской подаче (на ваш выбор) (в контакте) не позднее 23.05.**

**Можно готовить бутерброды из интернета**

**Эта неделя последняя перед экзаменами. Всем сдать долги по всем предметам.**