

Специальность: 19.02.10 Технология общественного питания

2 курс

Задания для самостоятельной работы

по МДК 07.01. Выполнение работ по профессии Повар, кондитер.

Раздел №1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

- Составьте и заполните таблицу «Нарезка клубнеплодов корнеплодов».

Простые нарезки				
№	Виды овощей	Вид нарезки	Размеры	Назначение

- Составьте технологическую последовательность подготовки овощей для фарширования (капусты, кабачков, перца, помидоров).
- Решение задач по расчету массы брутто: Сколько необходимо получить картофеля весом брутто, если нетто составляет 500 кг в январе месяце. Рассчитайте, какой % отхода моркови в марте месяце будет при приготовлении 100 порций котлет морковных?
- Составьте таблицу отходов картофеля по сезонам (смотрите сборник рецептов и кулинарных изделий).
- Составьте технологические схемы обработки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых овощей, капустных, десертных овощей.
- Подготовьте презентацию по разделу №1.
- Составьте и заполните таблицы «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов».

№	Наименование блюд	Требования к качеству	Условия и сроки хранения

- Подготовка презентаций «Блюда и гарниры из овощей и грибов» по видам тепловой обработки, (согласно, распределения преподавателем).

Раздел №2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

- Написание рефератов о пищевой ценности + историю (круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога).
- Составьте и заполните таблицу «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога».
- Работа со сборником рецептов (составьте технологическую карту приготовления):
 - Крупеника гречневого
 - Лапшевника с творогом
 - Яичной каши
 - Пудинга творожного
- Решение задач
 - Сколько порций гарнира можно приготовить из 15 кг гречневой крупы?
 - Какое количество крупы необходимо взять для приготовления 100 порций гарнира рис рассыпчатый?

Раздел №3. Приготовление супов и соусов.

- Составьте и заполните сравнительную таблицу «Заправочные супы».

№	Название супа	Особенности приготовления	Правила подачи

- Составьте технологические схемы приготовления:
 - Супа пюре из тыквы
 - Солянки мясной сборной
 - Окрошки мясной
- Составьте схему классификации соусов.
- Составьте технологическую схему приготовления соусов:
 - Томатного
 - Бешамель
 - Маринада овощного
- Составьте и заполните таблицу

№	Название соусов	Кулинарное назначение

- Составьте презентации по разделу, согласно распределением преподавателя.

Раздел №4. Обработка сырья и приготовления блюд из рыбы.

- Составьте схему классификации рыбы.
- Составьте технологическую схему разделки бесчешуйчатой рыбы.

- Составьте и заполните таблицу «Полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».

№	Название полуфабриката	Вид панировки	Рисунок

- Составьте технологические карты приготовления блюд из рыбы.
- Написание рефератов по теме раздела: «Приготовление блюд из рыбы».
- Составьте презентацию на тему: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы», «Приготовление блюд из рыбы».
- Составьте презентацию обработки, разделки мяса (говядины, свинины, баранины).
- Составьте и заполните таблицу.

(Крупно-кусковых, натурально-порционных, мелко-кусковых, натурально-рубленных и изделий из котлетной массы).

№	Название полуфабрикатов	Характеристика

- Составьте технологические карты по теме: «Горячие блюда из мяса и домашней птицы».
- Составьте и заполните таблицу «Требования к качеству блюд мяса и домашней птицы. Сроки реализации блюд».

№	Название блюд	Требования к качеству	Условия и сроки хранения

- Составьте схему классификации холодных блюд и закусок.
- Составьте технологические карты по приготовлению холодных блюд и закусок (согласно распределению преподавателя).
- Составьте презентации, подбор видеofilьмов по теме раздела.
- Составьте таблицу «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».

№	Название блюд	Требование к качеству	Условия и сроки хранения

- Составьте технологические карты по приготовлению сладких блюд и напитков.
- Составьте презентации по теме: «Сладкие блюда и напитки».

- Составьте схему классификации мучных изделий.
- Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого теста опарным способом.
- Составьте технологические схемы приготовления теста:
 - Песочного
 - Заварного
 - Слоеного
 - Бисквитное
 - Пресного
- Составьте таблицу дефектов из дрожжевого теста, бисквитного теста.