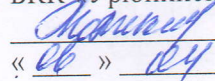


Согласовано:

Главный технолог ООО

БКК «Урюпинский»

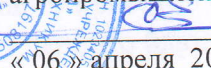
 К.М. Молоканова

« 06 » 04 2020 г.



Утверждаю:

Директор ГБПОУ «Урюпинский
агропромышленный техникум»

 М.Ю. Рыков

« 06 » апреля 2020 г.

Индивидуальные практические задания по профессии 19.01.17 Повар кондитер по производственной практике

1. 06.04.20. Приготовление салатов из вареных овощей. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
2. 07.04.20. Приготовление салатов с мясными продуктами. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
3. 08.04.20. Приготовление салатов с мясными продуктами. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
4. 09.04.20. Приготовление салатов с рыбными продуктами. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
5. 10.04.20. Приготовление салатов с морепродуктами. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
6. 11.04.20. Приготовление закусок из яиц. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
7. 13.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
8. 14.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
9. 15.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.

10. 16.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
11. 17.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
12. 18.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
13. 20.04.20. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса кавказской кухни.
Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
14. 21.04.20. Приготовление компота из свежих плодов. Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление киселя из апельсинов или мандаринов. Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
15. 22.04.20. Приготовление блюда «Кисель молочный густой». Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление блюда «Кисель из клюквы густой». Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
16. 23.04.20. Приготовление блюда «Яблоки с сиропом». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление блюда «Желе из ягод свежих». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
17. 24.04.20. Приготовление блюда «Мусс яблочный (на крупе манной)». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление блюда «Самбук абрикосовый». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.

18. 25.04.20. Приготовление блюда «Крем из цитрусовых». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление блюда «Суфле ванильное». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
19. 27.04.20. Приготовление блюда «Яблоки печеные (по-киевски)». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные». Оформление, подача.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
20. 28.04.20. Приготовление блюда «Яблоки в слойке». Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
Приготовление блюда «Шарлотка с яблоками». Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
21. 29.04.20. Приготовление сладких блюд разных стран. Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.
22. 30.04.20. Приготовление сладких блюд разных стран. Правила подачи.
Задание. Составить технологическую карту приготовления блюда.
Сформулировать требования к качеству данного блюда.

Уважаемые студенты, в связи с эпидемиологической ситуацией в Российской Федерации, прохождение производственной практики временно переведено на обучение с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения. Задание выполняем по образцу.

Образец выполнения задания.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Винегрет овощной»

Выход: 1000 г (колонка № I)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на порцию, гр.		Расход сырья и полуфабрикатов на кол-во порций		Требования к качеству
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Картофель	289	210***			Внешний вид: форма нарезки сохранена, овощи уложены
Свекла	191	150***			горкой, блюдо оформлено рекомендуемыми
Морковь	126	100***			продуктами.
Огурцы соленые*	188	150			Вкус и запах: свойственный продуктам,
Капуста квашеная*	214	150			входящим в состав блюда, без
Лук зеленый	188	150			посторонних привкусов и запахов
Или лук репчатый	179	150			Цвет: светло-красный
Заправка для салатов № 830 или масло растительное	100	100			или ярко-розовый
Выход		1000			Консистенция: вареные овощи мягкие,
					огурцы и капуста квашеная
					слегка хрустящие.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов: вареные, охлажденные и очищенные картофель, свеклу и морковь нарезают мелкими кубиками, очищенные соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый – полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

При отпуске винегрет оформляют ингредиентами, входящими в состав блюда.

Норма отпуска винегрета – 100 – 150 грамм на порцию. Температура подачи 12-14*С.

***Масса вареных очищенных овощей. *Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.